

**ANALISIS MUTU PROKSIMAT DAN ORGANOLEPTIK PALAI BADA
YANG DI PASARKAN DI KABUPATEN PESISIR SELATAN PROVINSI
SUMATERA BARAT**

SKRIPSI

OLEH:

RAYSAJAYU PUTRI
2010016211007



**PROGRAM STUDI PEMANFAATAN SUMBERDAYA PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS BUNG HATTA
PADANG
2024**

**ANALISIS MUTU PROKSIMAT DAN ORGANOLEPTIK PALAI BADA
YANG DI PASARKAN DI KABUPATEN PESISIR SELATAN PROVINSI
SUMATERA BARAT**

SKRIPSI OLEH:

RAYSAJAYU PUTRI

2010016211007

**Skripsi Ini Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Bung Hatta**



**PROGRAM STUDI PEMANFAATAN SUMBERDAYA PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS BUNG HATTA
PADANG
2024**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Analisis Mutu Proksimat Dan Organoleptik Palai
Bada Yang Dipasarkan Di Kabupaten Pesisir
Selatan Provinsi Sumatera Barat

Nama : Raysa Jayu Putri

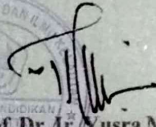
NPM : 2010016211007

Jurusan : Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan


Fakultas : Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan

Universitas : Bung Hatta

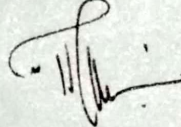
Mengetahui:
**Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu
Kelautan**



Prof. Dr. Ir. Yusra M.Si



Disetujui Oleh:
Pembimbing



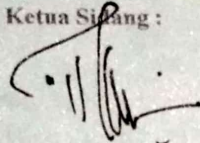
Prof. Dr. Ir. Yusra M.Si

Tanggal Lulus 31 Juli 2024

Skripsi ini telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji pada Ujian Sarjana
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Bung Hatta
Padang

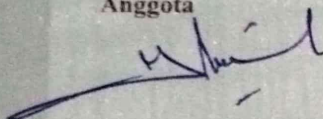
Pada Tanggal, 31 Juli 2024

Ketua Sidang :



Prof. Dr. Ir. Yusra, M.Si

Anggota



Ir. Yuspardianto, M.Si

Anggota



Bukhari, S.Pi, M.Si

ABSTRAK

RAYSA JAYU PUTRI / NPM 2010016211007 / ANALISIS MUTU PROKSIMAT DAN ORGANOLEPTIK PALAI BADA YANG DI PASARKAN DI KABUPATEN PESISIR SELATAN PROVINSI SUMATERA BARAT.

Di bawah bimbingan Ibu Prof. Dr. Ir. Yusra M,Si.

Skripsi ini membahas tentang analisis mutu proksimat dan organoleptik palai bada yang di pasarkan di Kabupaten Pesisir Selatan Provinsi Sumatera Barat. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis mutu proksimat dan organoleptik palai bada yang dipasarkan di Kabupaten Pesisir Selatan, Provinsi Sumatera Barat. Penelitian ini bersifat deskriptif. Data yang dikumpulkan dari 3 tempat pengolah palai bada yang berasal dari Kabupaten Pesisir Selatan. Pengambilan sampel pertama berlokasi di Pasar Kuok Kecamatan Batang Kapas, sampel ke dua di Kecamatan Tarusan Nagari Kapuah, dan sampel ke tiga di Kecamatan IV Jurai Nagari Bunga Pasang Salido, Kecamatan IV Jurai Nagari Lubuk Betung. Berdasarkan mutu proksimat pada tiga sampel palai bada yang dipasarkan di Kabupaten Pesisir Selatan diperoleh kadar karbohidrat rata-rata adalah 9,5% ; protein 7,2% ; lemak 16,7% ; air 40,9%; dan abu 3,4%. Dari hasil uji organoleptik didapatkan hasil rata-rata nilai tekstur 6,9; aroma 7,0; rasa 7,1; warna 7,6; dan nilai keseluruhan 7,7.

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
KATA PENGANTAR	i
RINGKASAN	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian	4
1.3 Manfaat Penelitian	4
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Ikan Bada	5
2.2 Kandungan Gizi Ikan Bada.....	5
2.3 Ikan Cepat Membusuk.....	6
2.4 Pengolahan dan Pengawetan ikan bada	7
2.5 Palai Bada	9
2.5.1 Bawang Merah (<i>Alilum ascalonicium</i>)	11
2.5.2 Bawang Putih (<i>Alilium sativum</i> L)	11
2.5.3 Kunyit (<i>Curcuma domestica</i>).....	12
2.5.4 Lengkuas (<i>Alpinia galangan</i>).....	13
2.5.5 Garam (NaCl).....	13
2.5.6 Cabe Merah (<i>Capsicum annum</i> L)	14
2.5.7 Kelapa (<i>Cocos nucifera</i> L).....	14
2.6 Pengujian Proksimat	15
2.7 Pengujian Organoleptik.....	19
BAB 3. METODOLOGI PENELITIAN	23
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	22
3.2 Alat dan Bahan	22
3.3 Metode Penelitian	23
3.4 Prosedur Pengambilan Sampel.....	24
3.5 Uji Proksimat	25

3.6 Uji Organoleptik	27
3.7 Analisis Data	28
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
1.1. Analisis Proksimat Palai Bada	29
1.1.1. Kadar Karbohidrat pada palai bada	30
1.1.2. Kadar Protein Pada Palai Bada	31
1.1.3. Kadar Lemak Pada Palai Pada	34
1.1.4. Kadar Air Pada Palai Bada	34
1.1.5. Kadar Abu Pada Palai Bada.....	38
1.2. Uji Organoleptik	37
1.2.1. Tektur	39
1.2.2. Aroma	40
1.2.3. Rasa	42
1.2.4. Warna	44
1.2.5. Nilai Keseluruhan	44
BAB 5. PENUTUP.....	45
5.1. Kesimpulan.....	47
5.2. Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN.....	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ikan Bada (<i>Stolephorus commersonii</i>)	5
2. Palai Bada.....	10
3. Bawang Merah (<i>Allium ascalonicum</i>)	12
4. Bawang Putih (<i>Allium sativum</i>).....	13
5. Kunyit (<i>Curcuma domestica</i>).....	13
6. Lengkuas (<i>Alpinia galanga</i>).....	14
7. Garam (NaCl).....	14
8. Cabe merah (<i>Capsicum annum L.</i>).....	15
9. Kelapa (<i>Cocosnucifera L</i>)	16
10. Peta Lokasi Pengambilan Sampel.....	25
11. Gambar Sampel Palai Bada	30
12. Kadar Karbohidrat Pada Palai Bada	32
13. Kadar Protein Pada Palai Bada.....	25
14. Kadar Lemak Pada Palai Bada	30
15. Kadar Air Pada Palai Bada.....	32
16. Kadar Abu Pada Palai Bada	35
17. Rata-rata Uji Organoleptik Parameter Tekstur	37
18. Rata- rata Uji Organoleptik Parameter Aroma	40
19. Rata- rata Uji Organoleptik Parameter Rasa	41
20. Rata-rata Uji Organoleptik Parameter Warna.....	43
21. Rata- rata Uji Organoleptik Parameter Penerimaan Keseluruhan	45
22. Gambar Sampel Palai Bada	46

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Analisis Uji Proksimat	29
2. Analisi Uji Organoleptik.....	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Analisis Proksimat	52
2. Lembaran Scoresheet Organoleptik	54
3. Hasil Uji Statistik Mutu Organoleptik (Parameter Tekstur)	57
4. Hasil Uji Statistik Mutu Organoleptik (Parameter Aroma)	58
5. Hasil Uji Statistik Mutu Organoleptik (Parameter Rasa)	59
6. Hasil Uji Statistik Mutu Organoleptik (Parameter Warna)	60
7. Hasil Uji Statistik Mutu Organoleptik (Penerimaan Keseluruhan)	61
8. Dokumentasi Analisis Organoleptik	62

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sumatera Barat memiliki potensi perikanan yang lokasinya yang berada di pantai barat Sumatera yang kaya akan sumber daya laut. Perikanan di provinsi ini mencakup berbagai jenis seperti perikanan laut, perikanan tambak, dan budidaya ikan air tawar. Sumber daya lautnya meliputi berbagai jenis ikan laut seperti tuna, tenggiri, bada (teri) dan ikan layang yang menjadi komoditas utama di pasar lokal maupun nasional. Di sisi lain, budidaya ikan air tawar seperti ikan mas dan nila juga berkembang pesat di wilayah ini, mendukung kemandirian pangan dan ekonomi masyarakat setempat. Potensi ini diperkuat oleh upaya pengelolaan yang berkelanjutan dan pembinaan masyarakat nelayan untuk meningkatkan kualitas dan hasil tangkapannya. Dengan demikian, perikanan Sumatera Barat bukan hanya sebagai sumber pangan, tetapi juga sebagai penggerak ekonomi yang penting bagi daerah ini (Serta *et al.*, 2021).

Pesisir Selatan, yang terletak di Sumatera Barat, memiliki potensi perikanan yang menjadi tulang punggung ekonomi lokal. Menurut Balai Pengelolaan Sumberdaya Pesisir dan Laut Pesisir Selatan (2023), daerah ini dikenal dengan kekayaan sumber daya lautnya yang melimpah. daerah ini dikenal dengan kekayaan sumber daya lautnya yang melimpah. Perikanan di Pesisir Selatan mencakup berbagai jenis, mulai dari perikanan tangkap hingga budidaya tambak. Tangkapan ikan laut seperti ikan pelagis kecil, tuna, dan ikan demersal menjadi komoditas utama yang termasuk pasar lokal dan regional. Selain itu, budidaya ikan tambak seperti udang dan ikan kerapu juga berkembang pesat, memberikan kontribusi terhadap pendapatan masyarakat setempat. Pengelolaan perikanan yang berkelanjutan dan pembinaan masyarakat nelayan menjadi prioritas untuk menjaga kelestarian sumber daya laut dan memastikan manfaat ekonomi yang berkelanjutan bagi daerah ini. (Desmiati *et al.*, 2023).

Ikan bada atau teri merupakan salah satu komoditas perikanan yang penting di perairan Pesisir Selatan, Sumatera Barat. Menurut Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap (2022), ikan bada merupakan jenis ikan kecil yang banyak tertangkap di perairan tersebut. Ikan ini memiliki nilai ekonomi yang sering dijadikan sebagai bahan baku untuk industri olahan pangan seperti teri kering, teri asin, dan palai bada yang populer di pasar lokal maupun regional.

Selain itu, ikan bada juga menjadi sumber protein penting bagi masyarakat setempat dan merupakan bagian integral dari pola konsumsi pangan di daerah tersebut. Pengelolaan yang berkelanjutan diperlukan untuk memastikan kelestarian populasi ikan bada dan keberlanjutan ekonomi masyarakat nelayan yang bergantung pada hasil tangkapan ini (**Apriyeni *et al.*, 2022**).

Ikan bada banyak ditemukan di perairan Pesisir Selatan Sumatera Barat, memiliki kandungan gizi yang cukup beragam dan bermanfaat bagi kesehatan. Balai Riset Perikanan Laut (2023) mencatat bahwa ikan bada kaya akan protein, vitamin B kompleks (seperti vitamin B12 dan niacin), serta mineral seperti kalsium, fosfor, dan selenium. Kandungan nutrisi ini menjadikan ikan bada sebagai sumber protein hewani yang baik, membantu dalam pembentukan jaringan tubuh, pertumbuhan, dan mempertahankan fungsi organ tubuh. Selain itu, asam lemak omega-3 yang terkandung dalam ikan bada juga bermanfaat untuk kesehatan jantung dan otak. Konsumsi ikan bada secara teratur dapat memberikan manfaat bagi kesehatan masyarakat, baik secara individual maupun dalam upaya memerangi masalah gizi (**Ali *et al.*, 2020**).

Ikan bada yang sering ditemukan di perairan Pesisir Selatan Sumatera Barat, dikenal rentan terhadap proses pembusukan yang cepat setelah ditangkap. Menurut Departemen Perikanan dan Kelautan Sumatera Barat (2021), ikan bada memiliki tingkat kelembaban tubuh yang tinggi serta ukuran tubuh yang kecil, sehingga mudah terkena oksidasi dan dekomposisi mikrobial. Proses pembusukan ini dapat terjadi dengan cepat jika tidak ditangani dengan baik, terutama dalam kondisi penyimpanan yang tidak tepat seperti suhu yang terlalu

tinggi atau kelembaban yang tidak terkontrol. Oleh karena itu, praktik pengolahan hasil tangkapan yang baik sangat penting untuk mempertahankan kualitas ikan bada setelah ditangkap, seperti pendinginan cepat dan penggunaan teknologi penyimpanan yang tepat guna. Upaya ini tidak hanya mendukung keberlanjutan perikanan, tetapi juga menjaga kualitas dan keamanan pangan bagi konsumen. Salah satunya olahan makanan tradisional yaitu pembuatan palai bada adalah salah satu alternatif pemanfaatan produk ikan yang nilai ekonomisnya rendah menjadi tinggi. Disamping itu juga memperpanjang umur simpan ikan bahan tersebut menjadi lebih lama (**Agustina et al., 2022**).

Palai bada merupakan salah satu bentuk pengolahan tradisional yang khas dari daerah pesisir Pesisir Selatan. Hidangan ini menggunakan bahan utama berupa ikan bada yang dibumbui dengan campuran rempah-rempah seperti kunyit, lengkuas, dan daun jeruk, lalu dibungkus dengan daun pisang dan dipanggang di atas bara api. Proses ini tidak hanya menghasilkan aroma harum yang khas, tetapi juga menjaga cita rasa asli dari ikan bada. Palai bada sering kali disajikan sebagai lauk pendamping nasi dalam berbagai acara, menunjukkan kekayaan kuliner tradisional Indonesia yang terus dilestarikan hingga saat ini (**Sarah et al., 2020**).

Pesisir Selatan adalah salah satu daerah yang memiliki pantai yang luas dan mata pencaharian penduduk di Pesisir Selatan mayoritasnya sebagai nelayan. Pesisir Selatan terkenal dengan hasil perikanan nya yang banyak salah satunya ikan bada. Palai bada ini sangat banyak ditemukan di Pesisir Selatan, namun belum ditemukan penelitian terkait dengan mutu olahan ini. Oleh karena itu perlu adanya penelitian tentang analisis mutu proksimat dan organoleptik palai bada yang di pasarkan di Pesisir Selatan.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis mutu proksimat dan organoleptik palai bada yang dipasarkan di Kabupaten Pesisir Selatan, Provinsi Sumatera Barat.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan pada penelitian ini dapat menjadi salah satu sumber informasi bagi pedagang palai bada di Kabupaten Pesisir Selatan terkait untuk memperbaiki kualitas palai yang baik dan sekaligus untuk mengetahui proksimat yang terkandung pada palai bada. Selain itu hasil penelitian ini diharapkan menjadi masukan bagi dinas terkait.