



UNIVERSITAS PGRI PALEMBANG

FAKULTAS PERIKANAN

Status Terakreditasi "B" SK.BAN.PT.No. 401/SK/BAN-PT/Akred/Dpl-III/X/2014. Prodi Budidaya Perikanan
Status Terakreditasi "B" SK.BAN.PT.No. 112/SK/BAN-PT/Akred/S/X/2015. Prodi Ilmu Perikanan
Jl.Jend. A. Yani Lrg. Gotong Royong 9/10 Ulu Palembang Telp. 0711510043 Fax. 0711-514782 Email : perikananpgri@gmail.com

KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS PERIKANAN UNIVERSITAS PGRI PALEMBANG NOMOR:1020/E.44/FAK. PERIK /UNIV. PGRI/2019

TENTANG PENGANGKATAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI DAN PENGESAHAN MAHASISWA TERBIMBING TAHUN AKADEMIK 2018/2019

Dengan Rahmat Tuhan Yang Maha Esa
Dekan Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang

- Menimbang** :
- bahwa untuk kelancaran tugas Pembimbing Skripsi Program Strata I bagi mahasiswa Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang, perlu ada pengangkatan pembimbing skripsi Program Strata I;
 - bahwa sehubungan butir a diatas dipandang perlu diterbitkan keputusan Dekan Fakultas Perikanan sebagai landasan hukum.
- Mengingat** :
- Undang-undang No. 20 Tahun 2003, tentang Sistem Pendidikan Nasional;
 - Undang-undang No. 12 Tahun 2012, tentang Pendidikan Tinggi;
 - Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 4 Tahun 2014, tentang Pengelolaan dan Penyelenggaraan Pendidikan;
 - Peraturan Presiden No. 8 tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia.
 - Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia No. 73 Tahun 2012 tentang Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia Bidang Pendidikan Tinggi;
 - Permenristedikti No. 44 Tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
- Memperhatikan** :
- Pedoman Akademik Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang;
 - Pedoman Penulisan Skripsi Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang

MEMUTUSKAN

**Menetapkan
Pertama**

Menunjuk dan menugaskan Saudara:

- Nama** : Dr. Helmi Haris, MS
NIDN : 0023036605
Jabatan Akademik : Lektor
Sebagai Pembimbing Utama
- Nama** : Fitra Mulia Jaya, S.Pi., M.Si
NIDN : 0212058201
Jabatan Akademik : Asisten Ahli
Sebagai Pembimbing Pendamping

Untuk membimbing mahasiswa penyusun skripsi:

- Nama** : H.B. Fiertarico
NIM : 2014512015.P
Program Studi : Ilmu Perikanan
Judul : **Karakteristik Rengginang Dengan Penambahan Surimi Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Pada Komposisi Yang Berbeda**

Kedua : Keputusan ini mulai berlaku selama 6 (enam) bulan sejak tanggal ditetapkan



Ditetapkan di : Palembang
Pada Tanggal : Mei 2019

Indah Anggraini Yusanti, S.Si., M.Si

Tembusan Yth:
1. Rektor Universitas PGRI Palembang (sebagai Laporan)
2. Ketua Program Studi
3. Dosen Pembimbing

**KARAKTERISTIK RENGGINANG DENGAN PENAMBAHAN
SURIMI IKAN PATIN (*Pangasius hypophthalmus*)
PADA KOMPOSISI YANG BERBEDA**

Oleh :

H. B. FIERTARICO

2014512015.P



**FAKULTAS PERIKANAN
UNIVERSITAS PGRI PALEMBANG
PALEMBANG**

2019

**KARAKTERISTIK RENGGINANG DENGAN PENAMBAHAN
SURIMI IKAN PATIN (*Pangasius hypophthalmus*)
PADA KOMPOSISI YANG BERBEDA**

**Oleh :
H. B. FIERTARICO
2014512015.P**

SKRIPSI

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Sarjana Perikanan (S.Pi)

Pada Program Studi Ilmu Perikanan Fakultas Perikanan

Universitas PGRI Palembang

**FAKULTAS PERIKANAN
UNIVERSITAS PGRI PALEMBANG
PALEMBANG**

2019

HALAMAN PENGESAHAN

**KARAKTERISTIK RENGGINANG DENGAN PENAMBAHAN
SURIMI IKAN PATIN (*Pangasius hypophthalmus*)
PADA KOMPOSISI YANG BERBEDA**

Oleh :
H. B. FIERTARICO
2014512015.P

Program Studi Ilmu Perikanan
Konsentrasi Teknologi Hasil Perikanan (THP)

Pembimbing :

Pembimbing Utama,



Dr. Ir. Helmi Harris, M.S

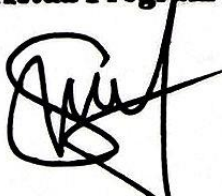
Pembimbing Pembantu,



Fitra Mulia Jaya, S.Pi., M.Si

Mengetahui,


Ketua Program Studi,



Sofian, S.Pi., M.Si



Dekan,



Indah Anggraini Yusanti, S.Si., M.Si

Tanggal Lulus : 25 Juli 2019

HALAMAN PENGESAHAN TIM PENGUJI


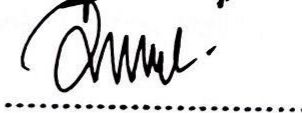
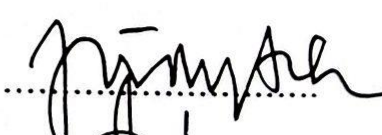

**KARAKTERISTIK RENGGINANG DENGAN PENAMBAHAN
SURIMI IKAN PATIN (*Pangasius hypophthalmus*)
PADA KOMPOSISI YANG BERBEDA**

Oleh :
H. B. FIERTARICO
2014512015.P

Telah diuji dan lulus pada :

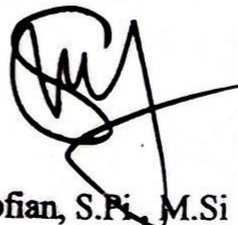
Hari : **Senin**
Tanggal : **08 Juli 2019**

Tim Penguji :

Nama	Jabatan	Tanda Tangan
1. Dr. Ir. Helmi Harris, M.S	Ketua	
2. Fitra Mulia Jaya, S.Pi., M.Si	Anggota	
3. Dr. Ir. Hj. Tri Widayatsih, M.Si	Anggota	
4. Lia Perwita Sari, M.Si	Anggota	

Palembang,

Fakultas Perikanan Univ. PGRI Palembang
Ketua Program Studi


Sofian, S.Pi., M.Si

III. METODOLOGI PENELITIAN

A. WAKTU DAN TEMPAT	15
B. BAHAN DAN ALAT	15
1. Bahan	15
2. Alat	16
C. METODE PENELITIAN	18
D. PROSEDUR KERJA	18
1. Proses Pembuatan Surimi	18
2. Pelaksanaan Penelitian	20
3. Prosedur Pengujian	22
E. PARAMETER YANG DIAMATI	23
1. Analisa Fisik	23
a. Uji Tekstur	23
b. Uji Warna	23
c. Daya kembang	24
2. Uji Organoleptik	24
3. Analisa kimia	25
a. Kadar Air	25
b. Kadar Abu	26
c. Kadar Lemak	27
d. Kadar Protein	28
e. Kadar Karbohidrat	28
F. ANALISA DATA	29
1. Analisa Statistik Parametrik	29
2. Analisa Data Non Parametrik	33

IV. HASIL DAN PEMBAHASA

A. ANALISA FISIK	37
1. Uji Tekstur	37
2. Warna	38
3. Daya Kembang	46

B. ANALISA KIMIA	49
1. Analisa Kadar Air	49
2. Analisa Kadar Abu.....	51
3. Analisa Kadar Lemak.....	53
4. Analisa kadar Protein.....	55
5. Analisa Kadar Karbohidrat.....	59
C. UJI HEDONIK	61
V. KESIMPULAN DAN SARAN	
A. KESIMPULAN	70
B. SARAN	70
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN	74
RIWAYAT HIDUP	108

H. B. Fiertarico. NIM: 2014512015.P. Rengginang Characteristics With The Addition Of Catfish Surimi (*Pangasius hypophthalmus*) On Different Compositions. Guided: Lead Counselor Dr. Ir. Helmi Harris, M.S and Counselor of Fitra Mulia Jaya, S.Pi., M.Si

Rengginang is a kind of thick crackers made of dried sticky rice dried in the sun and then fried with hot oil in large quantities. Generally rengginang food made from rice remaining and glutinous rice and crust also rice remaining inherent in the rice pot that is then dried and fried, but over the development of Rengginang era has undergone many changes of raw materials, one of which rengginang is processed with raw material of cassava. Nutrition content of cassava rengginang can be increased again by adding Surimi cat fish (*Pangasius hypophthalmus*). This study aims to determine the characteristics of rengginang that were treated with the addition of cat fish surimi (*Pangasius hypophthalmus*). This research was conducted by using Randomized Block Design (RAK) experimental method with 4 treatment levels and 3 replications, with single factor treatment of surimi cat fish (*Pangasius hypophthalmus*) different (b / b) ie 0%, 50% , 100%, and 150% (from the weight of cassava raw material) The best treatment result is R1 50% (from raw material of grated Cassava), with the result of physical test that is: tekstu 1288,57, color (lightness 38.63, chroma 23.93 , hue 34.33), flower: 25.00%, chemical test result: water content 7.70%, ash 6.24%, protein 15.76%, fat 3.50%, carbohydrate 75.72% and organoleptic test results: color 3.64, aroma 3.72, texture 3.32 , and taste 3.64.

Keywords: Cassava, Cat Fish, Rengginang.

H. B. Fiertarico. NIM : 2014512015.P. "KARAKTERISTIK RENGGINANG DENGAN PENAMBAHAN SURIMI IKAN PATIN (*Pangasius hypophthalmus*) PADA KOMPOSISI YANG BERBEDA". Dibimbing : Pembimbing Utama Dr. Ir. Helmi Harris, M.S dan Pembimbing Pendamping Fitra Mulia Jaya, S.Pi., M.Si

ABSTRAK

Rengginang adalah sejenis kerupuk tebal yang terbuat dari nasi ketan yang dikeringkan dengan cara dijemur di bawah sinar matahari lalu digoreng dengan minyak panas dalam jumlah yang banyak. Umumnya makanan rengginang terbuat dari nasi sisa dan beras ketan dan juga kerak nasi sisa menanak yang melekat pada dandang atau periuk nasi yang kemudian dikeringkan dan digoreng, namun seiring perkembangan jaman Rengginang sudah banyak mengalami perubahan bahan baku, salah satunya rengginang yang diolah dengan bahan baku Singkong. Kandungan gizi pada rengginang singkong dapat ditingkatkan lagi dengan cara menambahkan surimi ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik rengginang yang diberi perlakuan penambahan surimi ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode penelitian eksperimen Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 4 taraf perlakuan dan dilakukan 3 kali ulangan, dengan perlakuan faktor tunggal persentase surimi ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) yang berbeda (b/b) yaitu : 0%, 50%, 100%, dan 150% (dari berat bahan baku singkong). Hasil penelitian didapat perlakuan terbaik yaitu perlakuan R₁₅₀ % (Dari bahan baku Singkong parut), dengan hasil uji fisik yaitu : tekstur 1288,57, warna (*lightness* 38.63, *chroma* 23.93, *hue* 34.33), daya kembang : 25.00 % , hasil uji kimia yaitu : kadar air 7.70 %, abu 2,61 %, protein 3,50 %, lemak 16,51 %, karbohidrat 75.72 % dan hasil uji organoleptik yaitu : warna 3.64, aroma 3.72, tekstur 3.32, dan rasa 3.64.

Kata kunci : Ikan Patin, Rengginang, Singkong.