

**KARAKTERISTIK SNACK KECIMPRING DENGAN
PENAMBAHAN IKAN LELE (*Clarias batrachus*) DAN
PEGAGAN (*Centella asiatica*)**

SKRIPSI

**Oleh:
SHADIAH NURROHMAH
B.1910894**



**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL
UNIVERSITAS DJUNDA BOGOR
BOGOR
2023**

SHADIAH NURROHMAH
B.1910894

KARAKTERISTIK SNACK KECIMPRING DENGAN PENAMBAHAN IKAN
LELE (*Clarias batrachus*) DAN PEGAGAN (*Centella asiatica*)



**KARAKTERISTIK SNACK KECIMPRING DENGAN
PENAMBAHAN IKAN LELE (*Clarias batrachus*) DAN
PEGAGAN (*Centella asiatica*)**

**Oleh:
SHADIAH NURROHMAH
B.1910894**

SKRIPSI

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan pada
Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas
Djuanda Bogor

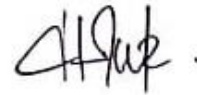
**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL
UNIVERSITAS DJUANDA BOGOR
BOGOR
2023**

Judul : Karakteristik *Snack* Kecimpring dengan Penambahan Ikan Lele (*Clarias batrachus*) dan Pegagan (*Centella asiatica*)
Nama : Shadiah Nurrohmah
NIM : B.1910894
Program Studi : Teknologi Pangan
Jurusan : Teknologi Pangan dan Gizi
Fakultas : Ilmu Pangan Halal

Disetujui Oleh,



Intan Kusumaningrum, S.Si., M.Si
Pembimbing Utama



Siti Nurhalimah, S.TP., M.Si
Pembimbing Pendamping

Disahkan Oleh,
Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal
Universitas Djuanda Bogor



Dr. Helmi Harris, Ir., M.S
NIP/NPP. 213 870 972

Tanggal lulus: 24 Mei 2023

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda-tangan dibawah ini:

Nama : Shadiyah Nurrohmah
Nomor Induk Mahasiswa (NIM) : B.1910894
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Ilmu Pangan Halal
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi
Alamat : Kp. Tajur, RT.004/003, Desa Muarasari,
Kec. Bogor Selatan

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Skripsi yang saya buat ini dengan judul: **Karakteristik *Snack* Kecimpring dengan Penambahan Ikan Lele (*Clarias batrachus*) dan Pegagan (*Centella asiatica*)** adalah bagian dari penelitian yang didanai oleh Kementerian Pendidikan, Kebudayaan Riset dan Teknologi Republik Indonesia dan belum pernah diajukan sebagai karya ilmiah pada perguruan tinggi atau lembaga manapun. Semua sumber, baik yang dikutip maupun yang dirujuk telah saya nyatakan dengan sebenar-benarnya.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan dipergunakan sebagaimana mestinya.

Dibuat di : Bogor
Pada Tanggal : Juni 2023
Yang membuat pernyataan



(Shadiyah Nurrohmah)

**SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH
UNTUK KEPENTINGAN PENGEMBANGAN ILMU PENGETAHUAN
(AKADEMIS)**

Saya yang bertanda-tangan dibawah ini:

Nama Lengkap : Shadiah Nurrohmah
Tempat Tanggal Lahir : Bogor, 23 Januari 2001
Nomor KTP (NIK) : 3271016301010010
Nomor Induk Mahasiswa (NIM) : B.1910894
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Ilmu Pangan Halal
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi

Untuk pengembangan ilmu pengetahuan, maka saya **menyetujui** untuk memberikan kepada Universitas Djuanda Bogor **Hak Bebas Royalti Non-eksklusif** beserta perangkat yang ada (jika diperlukan) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

“Karakteristik *Snack* Kecimpring dengan Penambahan Ikan Lele (*Clarias batrachus*) dan Pegagan (*Centella asiatica*) ”

Dengan pemberian Hak Bebas Royalti Non-eksklusif ini, maka Universitas Djuanda Bogor berhak menyimpan mengalihmedia (atau dalam bentuk lainnya), mengelola dalam bentuk pangkalan data, merawat dan mempublikasikan Skripsi **tanpa seizin saya**, dan tetap mencantumkan nama saya dan pembimbing Skripsi tersebut.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, tanpa ada tekanan dari pihak manapun juga .Terima kasih.

Dibuat di : Bogor
Pada Tanggal : Juni 2023
Yang membuat pernyataan



(Shadiah Nurrohmah)

RIWAYAT HIDUP

Penulis bernama lengkap Shadiyah Nurrohmah. Penulis dilahirkan di Bogor, Jawa Barat pada tanggal 23 Januari 2001. Penulis merupakan putri kelima dari tujuh bersaudara dari pasangan Bapak Unus dan Ibu Rusmiati.

Penulis menempuh jenjang pendidikan formal di SD N Muarasari 1 dari tahun 2007 sampai 2013. Masuk ke SMP PGRI 2 Kota Bogor pada tahun 2013 sampai tahun 2016, kemudian melanjutkan ke SMA Amaliah pada tahun 2016 sampai 2019. Penulis terdaftar sebagai mahasiswa program strata satu (S1) Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi pada tahun 2019 di Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor, dengan Beasiswa Pendidikan 1 Tahun yang diberikan oleh Rektor Universitas Djuanda sebagai Juara Umum di SMA Amaliah.

Semasa sekolah di SMA Amaliah penulis aktif dalam kegiatan seperti OSIS, Pramuka dan Marawis. Semasa kuliah penulis pernah menjadi Asisten Praktikum pada beberapa mata kuliah. Pada tahun 2021 penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Bojong Murni Kecamatan Ciawi Kabupaten Bogor. Kemudian pada tahun 2022 penulis melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Laboratorium Fitopatologi SEAMEO BIOTROP.

PRAKATA

Alhamdulillah, puji dan syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah serta nikmat-Nya, sehingga penulis mampu menyelesaikan Skripsi yang berjudul “**Karakteristik *Snack Kecipring dengan Penambahan Ikan Lele (*Clarias batrachus*) dan Pegagan (*Centella asiatica*)***”.

Penyusunan laporan ini tentunya tidak terlepas dari bimbingan, bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Bapak Dr. Helmi Harris, Ir., M.S, selaku Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal.
2. Ibu Tiana Fitrilia, S.Pd., M.Si, selaku Ketua Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi.
3. Ibu Intan Kusumaningrum, S.Si., M.Si, selaku Dosen Pembimbing Utama Skripsi yang telah memberikan bimbingan, arahan, dukungan dan selalu meluangkan waktunya.
4. Ibu Siti Nurhalimah, S.TP., M.Si, selaku Dosen Pembimbing Pendamping Skripsi yang telah memberikan bimbingan, arahan, dukungan dan selalu meluangkan waktunya.
5. Ibu Faridah Handayasari, SP., MP, selaku Dosen pemberi hibah penelitian yang telah memberikan bimbingan dan arahnya.
6. Ibu Raden Siti Nurlaela, A.Md. AK., S.TP., M.TP, selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan bimbingan dan dukungan dengan penuh kesabaran.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu penulis mohon maaf atas segala kekurangan dan keterbatasannya. Semoga skripsi yang penulis susun ini dapat bermanfaat bagi semua pihak dan yang memerlukan informasi dalam skripsi ini.

Bogor, April 2023

UCAPAN TERIMA KASIH

Selama menempuh pendidikan .hingga terselesaikannya laporan skripsi ini, penulis menyadari bahwa banyak pihak yang telah membantu baik moril, materil maupun do'anya. Oleh karena itu, pada kesempatan ini saya sampaikan terima kasih kepada:

1. Teristimewa kepada Ibu, Bapak dan keluarga besar yang selalu dan tiada henti berjuang, membantu, mendoakan, memberikan semangat, perhatian dan dukungannya kepada penulis.
2. Rekan TPG 2019 Donna Muharani C. dan Intan Permatasari yang selalu menyemangati.
3. Peserta kolokium dan seminar yang telah meluangkan waktu untuk membantu penulis sehingga bisa menyelesaikan tugas akhir ini
4. Para panelis kecimpring lele yang telah meluangkan waktu untuk membantu penulis sehingga bisa menyelesaikan tugas akhir ini.
5. Pihak-pihak lain yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Penulis berharap semoga Allah SWT membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Aamiin Ya Rabbal A'lamin.

Bogor, April 2023

Shadiyah Nurrohmah

DAFTAR ISI

Halaman

PRAKATA	9
DAFTAR ISI	11
DAFTAR TABEL	12
DAFTAR GAMBAR.....	13
DAFTAR LAMPIRAN	14
I. PENDAHULUAN.....	Error! Bookmark not defined.
A. Latar Belakang	Error! Bookmark not defined.
B. Tujuan	Error! Bookmark not defined.
II. TINJAUAN PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
A. Kecimpring	Error! Bookmark not defined.
B. Ikan Lele	Error! Bookmark not defined.
C. Pegagan.....	Error! Bookmark not defined.
III. METODE PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
A. Alat dan Bahan	Error! Bookmark not defined.
B. Waktu dan Tempat Penelitian	Error! Bookmark not defined.
C. Metode Penelitian	Error! Bookmark not defined.
D. Rancangan Percobaan.....	Error! Bookmark not defined.
E. Analisis Produk	Error! Bookmark not defined.
F. Analisis Data	Error! Bookmark not defined.
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	Error! Bookmark not defined.
A. Analisis Sensori Kecimpring	Error! Bookmark not defined.
B. Penentuan Produk kecimpring lele terpilih.....	Error! Bookmark not defined.
C. Analisis Kimia Kecimpring Lele Terpilih dan Kecimpring Kontrol ..	Error!
	Bookmark not defined.
V. KESIMPULAN DAN SARAN	Error! Bookmark not defined.
A. Kesimpulan.....	Error! Bookmark not defined.
B. Saran.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA.....	Error! Bookmark not defined.
LAMPIRAN	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

Halaman

1. Syarat mutu kerupuk ikan menurut SNI 2713.1:2009 ...**Error! Bookmark not defined.**
2. Nilai dan kandungan gizi yang terdapat pada 100 gr ikan lele..... **Error! Bookmark not defined.**
3. Nilai kandungan komponen gizi 100 g daun pegagan...**Error! Bookmark not defined.**
4. Formulasi Kecimpring.....**Error! Bookmark not defined.**
5. Hasil Uji Mutu Sensori dan Hedonik Kecimpring Kontrol . **Error! Bookmark not defined.**
6. Hasil Uji Mutu Sensori Terhadap Kerenyahan Kecimpring **Error! Bookmark not defined.**
7. Hasil Uji Mutu Sensori Terhadap Warna Kecimpring ..**Error! Bookmark not defined.**
8. Hasil Uji Mutu Sensori Terhadap Aroma Kecimpring..**Error! Bookmark not defined.**
9. Hasil Uji Mutu Sensori Terhadap Rasa Kecimpring**Error! Bookmark not defined.**
10. Hasil Uji Mutu Sensori Terhadap *Aftertaste* Kecimpring . **Error! Bookmark not defined.**
11. Hasil Uji Hedonik Terhadap Kerenyahan Kecimpring **Error! Bookmark not defined.**
12. Hasil Uji Hedonik Terhadap Warna Kecimpring**Error! Bookmark not defined.**
13. Hasil Uji Hedonik Terhadap Aroma Kecimpring.....**Error! Bookmark not defined.**
14. Hasil Uji Hedonik Terhadap Rasa Kecimpring**Error! Bookmark not defined.**

15. Hasil Uji Hedonik Terhadap *Aftertaste* Kecimpring ...**Error! Bookmark not defined.**

16. Penentuan Kecimpring lele terpilih Berdasarkan Uji Sensori **Error! Bookmark not defined.**

17. Hasil Analisis Kimia Kecimpring Lele Terpilih dan Kontrol **Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR GAMBAR

Halaman

1. Pegagan (*Centella asiatica*).....**Error! Bookmark not defined.**

2. Diagram Alir Pembuatan Irisan Pegagan (Syukrina, 2020) **Error! Bookmark not defined.**

3. Diagram Alir Pembuatan Kecimpring Modifikasi Kurniawati *et al.* (2017).....**Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

1. Prosedur Analisis Produk**Error! Bookmark not defined.**
2. Scoresheet Uji Sensori Kecimpring.....**Error! Bookmark not defined.**
3. Data Uji Mutu Sensori Parameter Tekstur Kerenyahan Kecimpring **Error! Bookmark not defined.**
4. Data SPSS Uji Mutu Sensori Parameter Tekstur Kerenyahan Kecimpring**Error! Bookmark not defined.**
5. Data Uji Mutu Sensori Parameter Warna Kecimpring ..**Error! Bookmark not defined.**

6. Data SPSS Uji Mutu Sensori Parameter Warna Kecimpring **Error! Bookmark not defined.**
7. Data Uji Mutu Sensori Parameter Aroma Kecimpring .**Error! Bookmark not defined.**
8. Data SPSS Uji Mutu Sensori Parameter Aroma Kecimpring..... **Error! Bookmark not defined.**
9. Data Uji Mutu Sensori Parameter Rasa Kecimpring.....**Error! Bookmark not defined.**
10. Data SPSS Uji Mutu Sensori Parameter Rasa Kecimpring..... **Error! Bookmark not defined.**
11. Data Uji Mutu Sensori Parameter Aftertaste Kecimpring. **Error! Bookmark not defined.**
12. Data SPSS Uji Mutu Sensori Parameter Aftertaste Kecimpring **Error! Bookmark not defined.**
13. Data Uji Hedonik Parameter Tekstur Kerenyahan Kecimpring **Error! Bookmark not defined.**
14. Data SPSS Uji Hedonik Parameter Tekstur Kerenyahan Kecimpring. **Error! Bookmark not defined.**
15. Data Uji Hedonik Parameter Warna Kecimpring.....**Error! Bookmark not defined.**
16. Data SPSS Uji Hedonik Parameter Warna Kecimpring.... **Error! Bookmark not defined.**
17. Data Uji Hedonik Parameter Aroma Kecimpring**Error! Bookmark not defined.**
18. Data SPSS Uji Hedonik Parameter Aroma Kecimpring ... **Error! Bookmark not defined.**
19. Data Uji Hedonik Parameter Rasa Kecimpring.....**Error! Bookmark not defined.**
20. Data SPSS Uji Hedonik Parameter Rasa Kecimpring.**Error! Bookmark not defined.**
21. Data Uji Hedonik Parameter *Aftertaste* Kecimpring...**Error! Bookmark not defined.**

22. Data SPSS Uji Hedonik Parameter *Aftertaste* Kecimpring **Error! Bookmark not defined.**
23. Data Uji Mutu Sensori Kecimpring Kontrol **Error! Bookmark not defined.**
24. Data Uji Hedonik Kecimpring Kontrol **Error! Bookmark not defined.**
25. Data Hasil Uji Kadar Air Kecimpring **Error! Bookmark not defined.**
26. Data Hasil Uji Kadar Abu Kecimpring **Error! Bookmark not defined.**
27. Data Hasil Uji Kadar Protein Kecimpring **Error! Bookmark not defined.**
28. Data Hasil Uji Kadar Serat Kasar Kecimpring **Error! Bookmark not defined.**
29. Data Hasil Uji Kadar Lemak Kecimpring **Error! Bookmark not defined.**
30. Data Hasil Perhitungan Kadar Karbohidrat Kecimpring... **Error! Bookmark not defined.**
31. Data Hasil Perhitungan Nilai Energi Kecimpring **Error! Bookmark not defined.**
32. Data SPSS Uji-t Kecimpring Lele Terpilih dan Kecimpring Kontrol.. **Error! Bookmark not defined.**
33. Dokumentasi Penelitian **Error! Bookmark not defined.**
34. Kecimpring Ikan Lele dan Irisan Pegagan Sebelum digoreng **Error! Bookmark not defined.**
35. Kecimpring Ikan Lele dan Irisan Pegagan Setelah digoreng **Error! Bookmark not defined.**