Perpustakaan Unika

UJI MUTU IKAN PINDANG DARI PASAR TRADISIONAL DI KOTA SEMARANG

STUDY ON THE QUALITY OF BOILED SALTED FISH FROM TRADITIONAL MARKET AT SEMARANG

Oleh

Nama : Agus Priyanto

NIM : 95.70.0020

Program studi : Teknologi Pangan

Skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan dihadapan sidang penguji pada tanggal Oktober 2004

Semarang, Oktober 2004
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Soegijapranata

Dosen Pembimbing I

Ir. Lucia Sri Lestari, M.Sc

Dosen Pembimbing II

Inneke Hantoro, S.T.P

Dekan

Ir. Christina Ananingsih, S.T, M.Sc

UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN

Perpustakaan Unika

RINGKASAN

Ikan sangat bermanfaat bukan saja karena gizinya tetapi juga kelebihannya memberikan nilai tambah yang berkaitan dengan kesehatan seperti asam lemak Omega-3 yang dapat menurunkan resiko penyakit jantung. Ikan termasuk komoditas yang cepat rusak, dan perlu suatu cara pengolahan untuk memperpanjang umur simpan ikan. Pemindangan ikan termasuk cara memperpanjang umur simpan ikan paling populer di Indonesia dan disukai karena kelezatannya dan murah harganya. Tujuan dari penelitian ini adalah mengamati mutu ikan pindang di Semarang yang dijual di pasar Kobong, Peterongan dan Ungaran. Sampel diambil selama 3 minggu berturut- turut dari pasar- pasar tersebut. Ikan pindang yang telah dibeli kemudian dibawa ke Laboratorium Ilmu Pangan dan Mikrobiologi, UNIKA Soegijapranata untuk kemudian dianalisa kandungan TVB, TMA, TPC, sensoris dan formalinnya. Ulangan yang dilakukan untuk setiap pengambilan sebanyak 3 kali. Hasil yang didapat menunjukkan ikan pindang dari pasar Kobong memiliki kandungan TMA, TVB dan TPC lebih rendah daripada pasar Peterongan maupun Ungaran tetapi tidak berbeda nyata ($p>0.05$). Ikan pindang jenis banyar memiliki kandungan TMA dan TVB lebih tinggi daripada ikan pindang jenis benggol tetapi memiliki kandungan TPC lebih rendah, hasil pengujian jenis ikan juga tidak berbeda nyata ($p>0.05$). Pada penelitian ini juga ditemukan adanya penggunaan formalin pada sampel ikan pindang dari semua pasar. Hasil uji organoleptik didapatkan bahwa ikan pindang banyar lebih disukai daripada benggol.

Perpustakaan Unika

SUMMARY

Fish is very useful not only because the high nutrient contents particularly protein content but also because the Omega-3 fatty acid content that can reduce heart disease risk. Fish can be categorized as a perishable food material. Hence we have to process it to have a longer shellife. Boiled salted fish is one of the popular fish preservation in Indonesia. And it is well accepted by consumers because the taste and cheap prices. The aim of this study is to evaluate the quality of boiled salted fish (banyar and benggol) from two markets in Semarang (Pasar Kobong & Pasar Peterongan) and Ungaran. Samples were collected from each location for three weeks respectively, then TVB, TMA and TPC contents from samples were analyzed in laboratorium. For each sample was done inthree repitations. Samples also were analyzed for it's formaline content qualitatively. Sensory evaluation of boiled salted fish from each location was done using 10 respondents. The result shows that TMA, TVB and TPC contents of boiled salted fish from Pasar Kobong are lower than the other locations, but it doesn't show significant different ($p>0.05$). Boiled salted fish banyar has TMA & TVB contents which are higher than boiled salted fish benggol, but it has lower TPC. And the results don't show significant different also ($p>0.05$). Formaline content from all samples also was found in this reseach. Organoleptic test shows that boled salted fish banyar are preferred by the consumers than boiled salted fish benggol.

Key word : fish, market, analys.

Perpustakaan Unika

KATA PENGANTAR

Syukur alhamdulillah penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena dengan berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Keberhasilan dalam proses penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan, bimbingan, nasehat dan dukungan dari orang-orang yang perduli pada penyusunan skripsi ini. Oleh karena itu, dengan segala ketulusan hati penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ibu Ir. Lucia Sri Lestari, M.Sc selaku dosen pembimbing I yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing serta memberikan petunjuk dalam penyusunan skripsi ini.
2. Ibu Inneke Hantoro S.T.P selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan masukan-masukan yang sangat berguna bagi penulis.
3. Seluruh dosen Fakultas Teknologi Pertanian yang telah memberikan bantuan selama studi dan penyusunan skripsi dari awal sampai akhir.
4. Laboran, Mas Sholeh, Mas Pri, Mbak Wiwik yang selalu memberi dukungan dan bantuan yang sangat berarti selama penulis melakukan praktikum.
5. Seluruh staf Tata Usaha Fakultas Teknologi Pertanian yang sudah membantu dalam segala urusan administrasi.
6. Seluruh keluarga, Bapak, Ibu dan Kakak-kakakku yang selalu memberikan dukungan moral dan material serta selalu memberikan dorongan penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
7. Teman-teman fakultas sesama angkatan maupun adik angkatan yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu dalam membantu proses penyusunan skripsi.

Perpustakaan Unika

Akhir kata penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik serta masukan demi kebaikan penulis dimasa mendatang. Semoga karya ini bermanfaat bagi semua pihak.

Semarang, Oktober 2004

Penulis

Perpustakaan Unika

DAFTAR ISI

Halaman

RINGKASAN i
SUMMARY ii
KATA PENGANTAR iii
DAFTAR ISI v
DAFTAR TABEL vi
DAFTAR GAMBAR vii
DAFTAR LAMPIRAN viii
1. PENDAHULUAN 1
2. MATERI DAN METODA 10
2.1. Pengujian Mutu secara Non Sensoris 10
2.1.1. Pengujian Total Koloni Bakteri 10
2.1.2. Pengukuran *Total Volatile Base* (TVB) dan *Trimetylamine*(TMA).... 11
2.2. Analisa Sensorik 11
2.3. Analisa Formalin 12
2.4. Analisis dan Penyajian Data 12
3. HASIL PENGAMATAN 13
4. PEMBAHASAN 23
5. KESIMPULAN 29
6. DAFTAR PUSTAKA 30
LAMPIRAN 33

Perpustakaan Unika

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Konsentrasi TVB, TMA dan TPC ikan pindang Banyar dan Benggol yang diperoleh ari pasar Kobong, Peterongan da Ungaran.....13

Tabel 2. Indikasi formalin pada jenis ikan pindang Banyar dan Benggol dari pasar Kobong, Peterongan dan Ungaran.....14

Perpustakaan Unika

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Konsentrasi TVB ikan pindang jenis Banyar dan Benggol dari pasar Kobong, Peterongan dan Ungaran..... 15
Gambar 2. Konsentrasi TVB ikan pindang jenis Banyar dan Benggol..... 16
Gambar 3. Konsentrasi TMA ikang pindang jenis Banyar dan Benggol dari pasar Kobong, Peterongan dan Ungaran..... 17
Gambar 4. Konsentrasi TMA ikan Banyar dan Benggol 18
Gambar 5. Konsentrasi TPC ikan pindang Banyar dan Benggol dari pasar Kobong, Peterongan dan Ungaran..... 19
Gambar 6. Konsentrasi TPC ikan pindang Banyar dan Benggol..... 20
Gambar 7. Grafik nilai organoleptik ikan pindang jenis Banyar dan Benggol dari pasar Kobong, Peterongan dan Ungaran..... 21
Gambar 8. Foto ikan pindang jenis Banyar dan Benggol..... 22

Perpustakaan Unika

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Data hasil uji normalitas TPC, TVB dan TMA ikan berdasarkan pasar..... 33

Lampiran 2. Hasil uji analisa satu arah TPC ikan pindang berdasarkan pasar..... 34

Lampiran 3. Hasil uji analisa satu arah TVB ikan pindang berdasarkan pasar..... 35

Lampiran 4. Hasi uji analisa satu arah TMA ikan pindang berdasarkan pasar..... 36

Lampiran 5. Hasil uji normalitas TPC, TVB dan TMA berdasarkan jenis ikan pindang..... 37

Lampiran 6. Hasil uji analisa Uji Independent Sampel T-test TVB ikan pindang berdasarkan jenis ikan yang digunakan..... 38

Lampiran 7. Hasil uji analisa Uji Independent Sampel T-test TMA ikan pindang berdasarkan jenis ikan yang digunakan..... . 39

Lampiran 8. Hasil uji analisa Uji Independent Sampel T-test TPC ikan Pindang berdasarkan jenis ikan yang digunakan... 40

Lampiran 9. Score Sheet Uji Organoleptik ikan pindang..... 41