

C/PHP
2001
0034

**PENGARUH SUHU DAN KEMASAN TERHADAP MUTU
SIOMAY IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*)
DENGAN FLAVOUR UDANG (*Metapenaeus monoceros*)
SELAMA MASA PENYIMPANAN**

Oleh :

SANTY MAEMUNAH

C 03495031

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pada
Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
2001**

Ya...Ar-Rahman

Seorang hamba yang lemah datang keharibaan Mu...

Dengan segala kelemahan & Keterbatasan diri.

Bersujud...tunduk...meyadari kehinaan & kegelimangan dosa.

Hamba datang Ya Rabb...

Memohon ampunan...Rahmat...dan Keridhoan-Mu...

Memohon pertolongan...Dalam menunaikan sebuah amanah diri...

Dengan segala kelemahan aku menghadap Engkau Ya Rahim...

Karena ku yakin, kekuasaan milik Engkau Yang Maha Berkuasa...

Ku yakin dengan pertolongan Mu...

Berikan hamba kemudahan..kelapangan...Menunaikan amanah ini...

Sebagai wujud bakti hamba kepada EngkauRabb Semesta Alam

Sebagai Wujud bakti...Kecintaan.....Dan Penghormatan....

untuk kedua orang tua dan keluarga

Ya Allah... Ampunilah hamba yang telah lalai kepada keduanya

Bukakan pintu maaf dan keridhoan mereka untuk hamba...

Saksikanlah Ya Allah..... betapa hamba mencintai mereka...

Walaupun sampai detik hari ini....,

Hamba belum bisa memberikan ukiran bakti yang sempurna.

Hanya Dua...pada setiap sujud dipenghujung malam...

Membawa kerinduan yang mendalam...

Membawa harapan dan permohonan kepada Illahi Rabbi....

Untuk memberikan pengampunan dan kebahagiaan.....

Membalas semua jerih payah...tetesan keringat...limpahan kasih sayang ...

Yang telah mereka curahkan...

Yang terasa dengan nyata ...kurasakan diisepanjang hidupku...

Segala kerja keras ini

KupersembahkanKepada Mu Illahi Rabbi..

Kepada Bapak, Mamah, Mamah Tini (alm), Em ak & neneng

Wujud rasa Cinta yang sangat dalam....

SKRIPSI

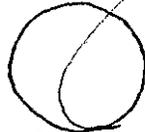
Judul Penelitian : Pengaruh Suhu dan Kemasan Terhadap Mutu Siomay Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Flavour Udang (*Penaeus monoceros*) Selama Masa Penyimpanan

Nama Mahasiswa : Santy Maemunah

Nomor Pokok : C03495031

Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Menyetujui,
I. Komisi Pembimbing

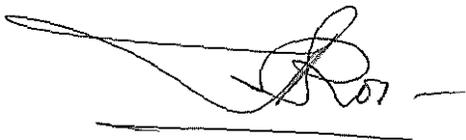


Ir. Abu Naim Assik, MS
Ketua



Dra. Pipih Suptijah, MBA
Anggota

II. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan



Ir. Ruddy Suwandi, MS., M.Phil
Ketua Program studi



Dr. Ir. Indrajava, M.Sc
Pembantu dekan I

Tanggal Lulus : 2 Februari 2001

RINGKASAN

Santy Maemunah. C03495031. Pengaruh Suhu dan Kemasan terhadap Mutu Siomay Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Flavour Udang (*Metapenaeus Monoceros*), selama Masa Penyimpanan. (Di bawah bimbingan ABU NAIM ASSIK dan PIPIH SUPTIJAH)

Aspek gizi dari produk-produk perikanan sudah lama diakui karena tingginya kandungan asam lemak tidak jenuh ganda, disamping protein dan mineral yang besar manfaatnya bagi kesehatan.

Program penganekaragaman pangan merupakan cara yang penting untuk meningkatkan pengembangan gizi yang lebih mencukupi pada daerah tingkat pedesaan, regional dan nasional. Dewasa ini telah dijumpai berbagai olahan ikan yang beraneka ragam, salah satunya adalah siomay ikan.

Siomay ikan adalah suatu produk olahan hasil perikanan yang sederhana pembuatannya dan memiliki rasa yang enak dan lezat. Bahan baku utama dari siomay ikan adalah ikan tenggiri. Namun di dalam penelitian ini bahan baku utamanya adalah Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) ditambah dengan kaldu udang api-api (*Metapenaeus Monoceros*) untuk memberikan cita rasa yang lebih enak.

Produk siomay ikan adalah produk yang tidak tahan lama, sehingga perlu dilakukan penyimpanan dengan kondisi yang baik untuk mencegah gangguan-gangguan yang terjadi yang berpengaruh menurunkan mutu siomay tersebut.

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh suhu dan kemasan terhadap mutu siomay Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) selama enam hari penyimpanan.

Proses pembuatan siomay melalui tahapan-tahapan pencucian, pemfiletan, pelumatan, pembuatan adonan, pencetakan dan pengukusan selama 15 menit. Produk siomay yang telah jadi sebagian dikemas dengan kemasan vakum dan sebagian lagi dikemas dengan kemasan non vakum. Kemudian dilakukan penyimpanan pada suhu rendah dan suhu kamar selama 6 hari. Produk kemudian diamati setiap dua hari

sekali, dilakukan uji organoleptik. Sedangkan untuk uji proksimat, mikro biologi, fisik dan pH dilakukan diawal dan diakhir penyimpanan.

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah selama penyimpanan suhu memberikan pengaruh yang nyata terhadap jumlah total mikroba, pH, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar abu, kadar air, tekstur, penampakan, aroma dan rasa. Sedangkan perlakuan kemasan memberikan pengaruh yang nyata terhadap penampakan, aroma, tekstur, rasa, kadar air, kadar abu, kadar protein, pH dan jumlah total mikroba. Jenis kemasan dan suhu tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kadar lemak, kadar protein dan kadar abu.

Siomay yang lebih baik dari setiap perlakuan ialah siomay yang dikemas dengan kemasan vakum dan disimpan pada suhu rendah.

Dari hasil yang diperoleh perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk dapat mengetahui masa simpan siomay dari berbagai perlakuan suhu dan kemasan. Dan untuk mendapatkan produk siomay yang lebih ekonomis kaldu yang ditambahkan sebagai flavor sebaiknya berasal dari limbah udang.

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Bogor pada tanggal 28 Juli 1976. Penulis adalah anak keempat dari tujuh bersaudara dari pasangan hamba Allah SWT H.A.Pung Sjaefuddin dan Hj Emma Komariah.

Pada tahun 1983 penulis menempuh pendidikan dasar di SDN Cibuluh I Kedung Halang , kabupaten Bogor selesai tahun 1990. Sekolah lanjutan pertama di selesaikan di SMP Negeri I Bogor hingga tahun 1992. Pada tahun 1992 hingga 1995 pendidikan penulis dijalani di SMA Negeri I Bogor.

Dengan Rahmat dan Karunia dari Allah SWT, penulis memasuki Institut Pertanian Bogor melalui jalur USMI pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Dalam masa belajar di IPB, penulis diberi kepercayaan oleh-Nya untuk mengemban amanah sebagai asisten pendidikan Agama Islam. Selain itu penulis juga diberi kepercayaan untuk aktif di organisasi kemahasiswaan yaitu PM-TPB IPB, HIMASILKAN, Senat Mahasiswa Fakultas Perikanan dan kegiatan Keislaman di DKM Al-Hurriyyah IPB.

Penulis dinyatakan lulus dari Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan pada hari Jum'at tanggal 2 Februari 2001 dengan judul penelitian Pengaruh Suhu dan Kemasan Terhadap Mutu Siomay Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Flavour Udang (*Metapenaeus monoceros*) Selama Masa Penyimpanan.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirrabbi'l'amin, segala puji hanyalah bagi Allah SWT semata yang maha berkuasa yang tak pernah putus-putusnya memberikan nikmat dan limpahan kasih sayang-Nya. " Robbi...Dengan segala kasih-sayang, nikmat dan pertolonganMu . Kuselesaikan amanah ini dengan segala kelemahan dan keterbatasanku. Tiada daya dan upaya selain dari pertolonganMu.....Jadikanlah hamba senantiasa menjadi hamba yang selalu bersyukur dengan segala nikmat Mu, Menjadi hamba yang selalu istiqomah dalam ketaatan kepada Mu..."

Sholawat serta salam semoga tercurah kepada Uswatun hasanah , Nabi Muhammad SAW beserta keluarga, sahabat dan orang-orang yang senantiasa meneruskan risalah-nya sampai di akhir jaman.

Lewat karya kecil ini , penulis haturkan ucapan terima kasih, penghargaan dan penghormatan kepada ;

1. Bapak, Mamah, Emak dan neneng untuk segala limpahan kasih sayang, pengorbanan, jerih payah , bimbingan yang telah dicurahkan kepada penulis sejak kecil sampai detik hari ini. "Ya Allah...Hamba menjadi saksi atas segala jerih payah, tetesan keringat, pengorbanan, kasih sayang dan segala-Nya yang telah mereka curahkan untuk hamba. Balaslah semuanya dengan kebaikan yang melimpah.....Karena diri hamba tak sanggup untuk membalasnya...Ampuni mereka....sayangi mereka..... Rabbana bukakan keridhoan mereka selalu untuk diri hamba..... jadikan hamba menjadi anak yang sholehah yang dapat berbakti untuk mereka. Jadikan jannah menjadi balasan yang terbaik....."

2. Ucapan terimakasih yang tak terhingga disertai keriduan yang mendalam untuk seorang ibu Tini Sutini (Alm) yang telah melahirkanku kedunia ini. " Rabbana ampuni segala dosanya...terimalah segala amal ibadahnya...sejahterakan ia dalam keridhoanMu.... Rabbana.....suatu harapan yang sangat besar pertemukanlah kami di jannahMu...."

3. Balasan yang terbaik, terindah dan termahal hanyalah dari Allah swt dengan rasa terimakasih yang mendalam penulis haturkan kepada Bapak Ir Abu Naim assik, MS dan Ibu Dra Pipih suptijah , MBA sebagai dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini. Ucapan terimakasih juga dihaturkan kepada Bapak Sugeng Hari Suseno, Spi yang telah bersedia menjadi dosen penguji. Atas segala masukan dan sarannya penulis ucapkan Jazakumullah Khairon Katsiro, bil Jannah (Semoga Allah membalas dengan balasan yang lebih baik, dengan surga).

4. Ucapan terimakasih untuk A'Sandi, A'Ito, Teh nuni, tita , mumu dan ii dan ponakan-ponakanku tercinta serta keluarga di Kedung halang, atas limpahan kasih sayang yang telah diberikan.

5. Untuk teman, sahabat dan saudara-saudaraku di THP Indar, Teti, Ria, Iwan, Syaferi, Rustono, Anton, Igit, Sope, Icut, Runi, Rinto dll atas persaudaraan dan kebersamaan selama ini. Ucapan terimakasih yang istimewa untuk seorang sahabat yang telah memberikan banyak bantuan, motivasi, masukan dan kasih sayang : Uci, semoga Allah membalas semuanya dengan balasan yang terbaik.

6. Untuk saudara-saudaraku fillah terutama di Disketer'32 atas perjalanan dakwah dan ukhuwah yang begitu indah, semoga Allah memberikan keistiqamahan kepada kita untuk senantiasa berada di jalan-Nya.

7. Untuk saudara-saudaraku dalam keimanan di "rumah mungil" tercinta atas segala persaudaraan, tausyiah dan bimbingan untuk senantiasa berusaha membina dan menata diri ke arah yang diridhoi-Nya.

8. Untuk keluarga besar marhamah, palma dan Bunda yang telah banyak memberikan bantuan selama penulis melaksanakan penelitian.

9. Untuk adik-adik tercinta atas dukungan, motivasi dan bantuan yang telah diberikan : Endah, Lidya, Rosma, Mus, Wati, Ulil, Dewi Dll.

10. Ucapan terimakasih istimewa untuk *Keluarga kecil Dahlia* : Teh'Iya, Teh' Rita, Teh'Elin, Elli, T' Nur, Ade dan Shasi atas bantuan tak terkira yang telah diberikan, atas kebersamaan dan persaudaraan yang tercipta. Semoga Allah kan selalu menyatukan hati-hati kita dalam bingkai keimanan.

" Syukur ku kepadaMu ya Allah telah kau pertemukan diriku dengan teman, sahabat dan saudara-saudara yang begitu baik.....kekalkan persaudaraan ini...jadikan kami hamba-hambaMu yang senantiasa bersyukur dan berbakti kepadaMu...."

Sungguh ucapan terimakasih ini tidak ada artinya dibandingkan pujian Allah untuk semua pihak yang telah membantu terselesaikannya penelitian dan skripsi ini. Semoga balasan Allah senantiasa tercurahkan.

Skripsi ini masih sangat jauh dari sempurna, karena sesungguhnya kesempurnaan itu adalah milik Allah. Semoga skripsi ini dapat berguna dengan segala kekurangan dan keterbatasannya.

Bogor, Februari 2001

Penulis

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	2
1.2 Tujuan	2
1.3 Waktu dan Tempat Penelitian	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Deskripsi ikan nila (<i>Oreochromis niloticus</i>)	3
2.2 Udang (<i>Metapenaeus monoceros</i>)	5
2.2.1 Deskripsi Udang Api-api (<i>Metapenaeus monoceros</i>)	5
2.2.2 Flavor Udang (<i>Metapenaeus monoceros</i>)	7
2.1 Siomay	9
2.2 Tepung Tapioka	9
2.3 Tepung Terigu	10
2.4 Garam	11
2.5 Air	11
2.6 Pengemasan	11
III. METODELOGI	15
3.1 Bahan dan Alat	15
3.2 Metode Penelitian	15
3.2.1 Penelitian Pendahuluan	15
3.2.2 Penelitian Utama	16
3.3 Proses Pembuatan Siomay	18
3.4 Perlakuan	19
3.5 Pengamatan	19
3.5.1 Uji Organoleptik	20
3.5.2 Analisis Proximat	20

3.5.3 Uji Mikrobiologis.....	24
3.5.4 PH.....	25
3.5.5 Uji Kekuatan Gel	26
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1 Penelitian Pendahuluan	27
4.2 Penelitian Utama	28
4.2.1 Uji Organoleptik	28
4.2.2 Analisis Proksimat	29
4.2.3 pH.....	41
4.2.4 TPC	42
4.2.5 Uji kekuatan gel	44
V. KESIMPULAN DAN SARAN	46
5.1. Kesimpulan	46
5.2. Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN.....	51