

**SKRIPSI**

**PEMBUATAN IKAN TENGADAK (*Barbonymus  
schwanenfeldii*) PRESTO TINGGI KALSIUM  
DENGAN LAMA PEMASAKAN YANG  
BERBEDA SEBAGAI MAKANAN  
KHAS KAMPAR**



**Oleh:**

**NIKEN INDRIYANI**  
**NIM: 1613211005**

**PROGRAM STUDI S1 GIZI  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI  
RIAU  
2020**

# SKRIPSI

## PEMBUATAN IKAN TENGADAK (*Barbonymus schwanenfeldii*) PRESTO TINGGI KALSIUM DENGAN LAMA PEMASAKAN YANG BERBEDA SEBAGAI MAKANAN KHAS KAMPAR



Oleh:

NAMA : NIKEN INDRIYANI

NIM : 1613211005

Diajukan Sebagai Persyaratan Untuk Memperoleh  
Gelara Sarjana Gizi

PROGRAM STUDI S1 GIZI  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI  
RIAU  
2020

**LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI**

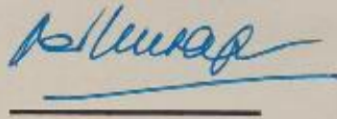
---

NAMA : NIKEN INDRIYANI  
NIM : 1613211005

NAMA

TANDA TANGAN

Prof.Dr. AMIR LUTHFI  
Pembimbing I



---

WIDAWATI, SP, MHSc, MSSc  
Pembimbing II



---

Ketua Prodi S1 Gizi



NUR AFRINIS M.Si  
NIP-IT: 096.542.086


**LEMBAR PERSETUJUAN DEWAN PENGUJI  
UJIAN SKRIPSI SI GIZI**

---

**NO**

**TANDA TANGAN**

1. Prof.Dr. AMIR LUTHFI  
Ketua Dewan Penguji



---

2. WIDAWATI, SP, MHSce, MSSce  
Skeretaris



---

3. BESTI VERAWATI, S.Gz, MSi  
Penguji I



---

4. EKA ROSHIFITA RIZQI, S.Gz, M.PH  
Penguji II



---

Mahasiswa :

NAMA : NIKEN INDRIYANI

NIM : 1613211005

TANGGAL UJIAN : 30 Juli 2020

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR SKEMA .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	01
B. Rumusan Masalah .....	07
C. Tujuan Penelitian .....	08
D. Manfaat Penelitian .....	08
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Tinjauan Pustaka.....	10
1. Ikan Tengadak.....	10
2. Tulang Ikan Tengadak .....	11
3. Ikan dengan Proses <i>Presto</i> .....	12
4. Cara Pembuatan Ikan <i>Presto</i> .....	14
5. Nilai Gizi Ikan Air Tawar .....	15
6. Analisis Proksimat dan Kalsium .....	17
7. Uji Organoleptik .....	21
8. Skala Likert.....	24
9. Penelitian Terkait.....	25
B. Kerangka Teori .....	29
C. Kerangka Konsep.....	30
D. Hipotesis .....	31
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Desain Penelitian .....	32
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	34
C. Sampel.....	35
D. Bahan, Alat dan Prosedur Kerja Penelitian.....	35
E. Prosedur Pengambilan Data Penelitian.....	48
F. Definisi Operasional .....	48
G. Pengolahan dan Analisis Data .....	50
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN</b>	
A. Ikan Tengadak.....	51
B. Ikan dengan Proses <i>Presto</i> .....	52

C. Uji Organoleptik pada Ikan Tengadak <i>Presto</i> .....	55
D. Analisis Perbedaan Sifat Organoleptik Ikan Tengadak <i>Presto</i> .....	60
E. Analisis Proksimat dan Kalsium Ikan Tengadak <i>Presto</i> Terpilih....	64

## **BAB V PEMBAHASAN**

A. Ikan Tengadak.....	68
B. Pembuatan Ikan Tengadak <i>Presto</i> .....	69
C. Analisis Perbedaan Sifat Organoleptik Ikan Tengadak <i>Presto</i> .....	71
D. Analisis Kandungan Gizi Ikan Tengadak <i>Presto</i> Terpilih.....	79
E. Analisis Perbandingan Gizi Ikan Famili <i>Cyprinidae</i> Olahan .....	87
F. Klaim Gizi Ikan Tengadak <i>Presto</i> .....	88
G. Biaya Pembuatan Ikan Tengadak <i>Presto</i> .....	94
H. Perbandingan Penelitian Sekarang dengan Penelitian Terdahulu....	95

## **BAB VI KESIMPULAN**

A. Kesimpulan .....	99
B. Saran .....	100

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**

## **DAFTAR TABEL**

	<b>Halaman</b>
Tabel 1.1 Produksi Ikan Air Tawar di Kabupaten Kampar .....	02
Tabel 2.1 Taksonomi Ikan Tengadak (Kapie) .....	10
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Berbagai Jenis Ikan Air Tawar Olahan .....	16
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Ikan Air Tawar Famili Cyprinidae .....	16
Tabel 3.1 Bumbu Halus Ikan Tengadak <i>Presto</i> .....	35
Tabel 3.2 Rempah-rempah Ikan Tengadak <i>Presto</i> .....	35
Tabel 3.3 Definisi Operasional .....	49
Tabel 4.1 Hasil Uji Hedonik Ikan Tengadak <i>Presto</i> .....	56
Tabel 4.2 Hasil Uji Mutu Hedonik Ikan Tengadak <i>Presto</i> .....	58
Tabel 4.3 Hasil Uji Keempukan Tulang Ikan Tengadak <i>Presto</i> .....	59
Tabel 4.4 Rata-rata dan Hasil Analisis <i>One Way</i> ANOVA Uji Hedonik Ikan Tengadak <i>Presto</i> .....	60
Tabel 4.5 Hasil Analisis <i>One Way</i> ANOVA Uji Mutu Hedonik Ikan Tengadak <i>Presto</i> .....	62
Tabel 4.6 Hasil Analisis <i>One Way</i> ANOVA Uji Keempukan Tulang Ikan Tengadak <i>Presto</i> .....	63
Tabel 4.7 Kandungan Gizi Ikan Tengadak <i>Presto</i> per 100 gram .....	66
Tabel 4.8 Perbandingan Hasil Penelitian Ikan Tengadak <i>Presto</i> dengan Hasil Penelitian Terdahulu Ikan Biang <i>Presto</i> Perlakuan Terbaik .....	67
Tabel 5.1 Klaim Nilai Gizi Kalsium Kelompok Umur Anak-anak, Remaja, Dewasa, dan Lansia .....	90
Tabel 5.2 Biaya Pembuatan Ikan Tengadak <i>Presto</i> Perlakuan LM4 .....	94

## **DAFTAR SKEMA**

Skema 2.1 Diagram Alir Proses Pembuatan Ikan <i>Presto</i> .....	15
--	----

Skema 2.2 Kerangka Teori .....	29
Skema 2.3 Kerangka Konsep.....	30
Skema 3.1 Diagram Alir Alur Penelitian.....	33
Skema 3.2 Pembuatan Ikan Tengadak (kapiék) <i>Presto</i> .....	39
Skema 3.3 Analisis Kadar Air Metode Oven .....	40
Skema 3.4 Analisis Kadar Abu Metode Kering.....	41
Skema 3.5 Analisis Protein Metode <i>Kjeldahl</i> .....	42
Skema 3.6 Analisis Lemak Metode <i>Soxhlet</i> .....	44
Skema 3.7 Analisis Kalsium Metode Permanganometri .....	47

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Ikan Tengadak.....	10
Gambar 4.1 Ikan Tengadak Segar.....	51



Gambar 4.2 Ikan Tengadak *Presto* dengan Lama Pemasakan Berbeda ..... 53

Gambar 4.3 Perbandingan Ikan Tengadak *Presto* ..... 54

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1      Format Pengajuan Judul

Lampiran 2      Surat Izin Pengambilan Data Ke Dinas Perikanan Kabupaten Kampar

- Lampiran 3 Surat Izin Penelitian Ke Laboratorium Kimia dan Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau
- Lampiran 4 Surat Hasil Penelitian Uji Proksimat dan Kalsium di Laboratorium Kimia dan Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau
- Lampiran 5 Kuesioner Uji Hedonik
- Lampiran 6 Kuesioner Uji Mutu Hedonik
- Lampiran 7 Kuesioner Uji Keempukan Tulang Ikan Tengadak
- Lampiran 8 Pengolahan Ikan Tengadak *Presto* dengan Lama Pemasakan yang Berbeda
- Lampiran 9 Uji Organoleptik Ikan Tengadak *Presto*
- Lampiran 10 Dokumentasi Analisis Proksimat dan Kalsium
- Lampiran 11 Rekapitulasi Hasil Uji Hedonik
- Lampiran 12 Rekapitulasi Hasil Mutu Hedonik
- Lampiran 13 Rekapitulasi Hasil Keempukan Tulang
- Lampiran 14 Hasil Uji *One Way* ANOVA
- Lampiran 15 Hasil Uji Lanjut *Duncan*
- Lampiran 16 Lembaran Konsultasi Pembimbing

