

**PENGARUH BAWANG PUTIH (*Allium sativum* L)
PADA PROSES MARINASI IKAN PATIN SIAM
(*Pangasianodon hypophthalmus*) TERHADAP
KARAKTERISTIK IKAN ASAP PATIN SIAM**

**AHMAD RAHMAN
22542470008**



**UNIVERSITAS
SUMATERA SELATAN**

**PROGRAM STUDI ILMU PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SUMATERA SELATAN
PALEMBANG
2026**

**PENGARUH BAWANG PUTIH (*Allium sativum* L)
PADA PROSES MARINASI IKAN PATIN SIAM
(*Pangasianodon hypophthalmus*) TERHADAP
KARAKTERISTIK IKAN ASAP PATIN SIAM**

**AHMAD RAHMAN
22542470008**



**UNIVERSITAS
SUMATERA SELATAN**

Skripsi

Sebagai salah satu syarat dalam memperoleh gelar

Sarjana Perikanan

Pada Program Studi Ilmu Perikanan

**PROGRAM STUDI ILMU PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SUMATERA SELATAN
PALEMBANG
2026**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul skripsi : Pengaruh bawang putih (*Alium sativum L*) pada proses marinasi ikan patin siam (*Pangasianodon hypophthalmus*) terhadap karakteristik ikan asap patin siam

Nama mahasiswa : Ahmad Rahman

NIM : 22542470008

Program Studi : Ilmu Perikanan

Nama Pembimbing I/NIDN : Rani Ria Rizki, S.Pi., M.Si/0215069501

Nama Pembimbing II/NIDN : Guttifera, S.Pi., M.Si/0228049201

Disetujui Oleh,

Pembimbing I



Rani Ria Rizki, S.Pi., M.Si
NIDN. 0215069501

Pembimbing II



Guttifera, S.Pi., M.Si
NIDN. 0228049201

Diketahui Oleh,
Ketua Program Studi Ilmu Perikanan



Donny Prariska, S.Pi., M.Si
NIDN. 0211049002

Dekan Fakultas Pertanian



Dr. Ir. Elmeizy Arafah, M.S
NIDN. 0211049002

Tanggal Ujian :
Tanggal Lulus :

ABSTRAK

Ikan patin siam (*Pangasianodon hypophthalmus*) merupakan salah satu komoditas ikan air tawar yang memiliki kandungan kadar air dan lemak yang relatif tinggi sehingga dapat menyebabkan proses pengasapan berlangsung lebih lama. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk memengaruhi karakteristik ikan asap adalah penggunaan bawang putih (*Allium sativum* L.) sebagai bahan marinasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bawang putih dalam proses marinasi terhadap karakteristik ikan asap patin siam. Penelitian dilakukan dengan empat perlakuan konsentrasi bawang putih, yaitu P0 (Kontrol), P1 (5%), P2 (10%), dan P3 (15%), dengan waktu pengasapan selama 8 jam. Parameter yang diamati meliputi karakteristik organoleptik berupa aroma, rasa, dan tekstur, kadar air, serta pH.

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa penambahan bawang putih berpengaruh terhadap karakteristik aroma dan rasa ikan asap patin siam. Pada karakteristik tekstur, perlakuan P1, P2, dan P3 tidak berbeda nyata, tetapi berbeda nyata dengan P0. Kadar air ikan asap patin siam pada P0, P1, P2, dan P3 berturut-turut sebesar 61,02%, 53,98%, 52,88%, dan 62,21%. Perlakuan P1 dan P2 tidak berbeda nyata dalam menurunkan kadar air, tetapi berbeda nyata dengan perlakuan lainnya. Nilai pH pada P0, P1, P2, dan P3 masing-masing sebesar 7,045; 6,757; 6,963; dan 6,923. Seluruh perlakuan menunjukkan kenaikan nilai pH dibandingkan dengan daging ikan patin siam segar.

Berdasarkan hasil penelitian, penambahan bawang putih dalam proses marinasi memberikan pengaruh terhadap karakteristik ikan asap patin siam, terutama pada karakteristik organoleptik dan kadar air.

Kata kunci : bawang putih, ikan asap, marinasi, patin siam, karakteristik

ABSTRACT

Siamese catfish (*Pangasianodon hypophthalmus*) is one of the freshwater fish commodities with relatively high moisture and fat content, which can cause the smoking process to take longer. One approach that can be used to influence the characteristics of smoked fish is the use of garlic (*Allium sativum* L.) as a marinating ingredient. This study aimed to determine the effect of garlic addition during the marination process on the characteristics of smoked Siamese catfish. The study used four garlic concentration treatments, namely P0 (Control), P1 (5%), P2 (10%), and P3 (15%), with a smoking duration of 8 hours.

The organoleptic test results showed that the addition of garlic affected the aroma and taste characteristics of smoked Siamese catfish. For texture, treatments P1, P2, and P3 were not significantly different from each other but differed significantly from P0. The moisture content of smoked Siamese catfish in P0, P1, P2, and P3 was 61.02%, 53.98%, 52.88%, and 62.21%, respectively. Treatments P1 and P2 were not significantly different in reducing moisture content but differed significantly from the other treatments. The pH values of P0, P1, P2, and P3 were 7.045, 6.757, 6.963, and 6.923, respectively. All treatments showed an increase in pH compared with fresh Siamese catfish meat.

Based on the results, the addition of garlic during the marination process affected the characteristics of smoked Siamese catfish, particularly its organoleptic characteristics and moisture content.

Keywords : garlic, smoked fish, marination, Siamese catfish, characteristics.