

**ANALISIS FISIK DAN SENSORIS ES KRIM DENGAN
PENAMBAHAN DAGING IKAN LELE (*Clarias sp*)**

**SUSI ANGGRAINI
20542470002**



**PROGRAM STUDI ILMU PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SUMATERA SELATAN
PALEMBANG
2024**

**ANALISIS FISIK DAN SENSORIS ES KRIM DENGAN
PENAMBAHAN DAGING IKAN LELE (*Clarias sp*)**

**SUSI ANGGRAINI
20542470002**

Skripsi
Sebagai salah satu syarat dalam memperoleh gelar
Syarat perikanan
Pada Prodi Ilmu Perikanan

**PROGRAM STUDI ILMU PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SUMATERA SELATAN
PALEMBANG
2024**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Skripsi : Analisis Fisik dan Sensoris Es krim dengan Penambahan Daging Ikan Lele (*Clarias sp*)
Nama Mahasiswa : Susi Anggraini
NIM : 20542470002
Program Studi : Ilmu Perikanan

Disetujui oleh,

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Siti Lestari, S.Pi., M.P
NIDN. 0207079401

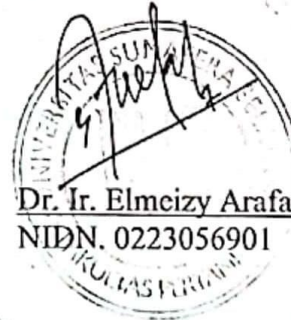
Diketahui oleh

Ketua Program Studi



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

Dekan fakultas Pertanian



Dr. Ir. Elmeczy Arafah, M.S
NIDN. 0223056901

Tanggal Ujian:

Tanggal Lulus:

ABSTRAK

Es krim adalah produk olahan dari susu yang pembuatannya dilakukan dengan cara membekukan dan mencampur krim disebut *ice cream mix* (ICM). pada pembuatan produk es krim Dimana es krim yang dibuat pada umumnya berasal dari bahan tambahan buah-buahan ataupun sayuran. Sejalan dengan itu peneliti ingin mengembangkan produk es krim menggunakan bahan tambahan daging ikan lele yang selama ini dikenal sebagai salah satu jenis ikan air tawar.

Tujuan dalam penelitian ini adalah Untuk mengetahui karakteristik fisik (*overrun* dan resistensi pelelehan) es krim dengan penambahan daging ikan lele pada konsentrasi yang berbeda dan Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen dilihat dari (kenampakan, aroma, rasa, dan tekstur) terhadap es krim dengan penambahan daging ikan lele dengan konsentrasi yang berbeda. Penelitian dilaksanakan pada bulan Juli 2024 di Laboratorium Kampus C Program studi Ilmu Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Selatan, Jakabaring Palembang.

Penelitian akan menggunakan Rancangan acak lengkap (RAL) Non faktorial dan masing-masing perlakuan diulang sebanyak tiga kali. Perlakuan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Perlakuan A (tanpa penambahan daging ikan lele), Perlakuan B (daging ikan lele 10%), Perlakuan C (daging ikan lele 20 %), dan perlakuan D (daging ikan lele 30%). Data yang diperoleh disajikan menggunakan aplikasi uji Anova dan dilanjutkan dengan uji Duncan. Jika hasil uji f signifikan akan dilanjutkan dengan uji lanjut BNJ (Beda Nyata Jujur).

Hasil penelitian penambahan daging ikan lele pada es krim berpengaruh nyata terhadap kenampakan, aroma, tekstur, rasa dan *overrun* dan resistensi pelelehan. Perlakuan terbaik yaitu perlakuan A (tanpa penambahan daging ikan lele) pada hasil kenampakan, aroma, rasa, tekstur. Sedangkan analisis nilai *overrun* dan resistensi pelelehan mendapat kan hasil berbeda nyata karena proses pembuatan es krim dengan penambahan daging ikan lele telah mengikuti standar SNI pembuatan produk es krim. Oleh karena itu, penambahan daging ikan lele pada pembuatan produk es krim mampu memberikan Tingkat penerimaan konsumen terhadap produk es krim.

Saran yang diberikan penulis yaitu diharapkan penelitian selanjutnya melakukan pengujian pembuatan produk es krim dengan bahan tambahan dari ikan jenis yang berbeda dan ikan yang telah di pandang.

Kata kunci : Es krim ikan lele, *overrun*, resistensi pelelehan, Organoleptik

ABSTRACT

Ice cream is a processed product from milk that is made by freezing and mixing cream called ice cream mix (ICM). In making ice cream products, ice cream is generally made from additional ingredients of fruits or vegetables. In line with that, researchers want to develop ice cream products using additional ingredients of catfish meat which has been known as one type of freshwater fish.

The purpose of this study was to determine the physical characteristics (overrun and melting resistance) of ice cream with the addition of catfish meat at different concentrations and to determine the level of consumer preference seen from (appearance, aroma, taste, and texture) of ice cream with the addition of catfish meat at different concentrations. The study was conducted in July 2024 at the Campus C Laboratory of the Fisheries Science Study Program, Faculty of Agriculture, University of South Sumatra, Jakabaring Palembang.

The study will use a Non-factorial Completely Randomized Design (CRD) and each treatment is repeated three times. The treatments used in this study are Treatment A (without the addition of catfish meat), Treatment B (10% catfish meat), Treatment C (20% catfish meat), and treatment D (30% catfish meat). The data obtained are presented using the Anova test application and continued with the Duncan test. If the f test results are significant, it will be continued with the BNJ (Honestly Significant Difference) further test.

The results of the study of the addition of catfish meat to ice cream significantly affected the appearance, aroma, texture, taste and overrun and melting resistance. The best treatment was treatment A (without adding catfish meat) with the results of appearance, aroma, taste, texture. While the analysis of the overrun value and melting resistance obtained significantly different results because the process of making ice cream with the addition of catfish meat has followed the SNI standards for making ice cream products.

Therefore, the addition of catfish meat to the manufacture of ice cream products is able to provide a level of consumer acceptance of ice cream products. The author's suggestion is that further research is expected to test the manufacture of ice cream products with additional ingredients from different types of fish and fish that have been salted.

Keywords: Catfish ice cream, overrun, melting resistance, Organoleptic