

**UJI ORGANOLEPTIK *NUGGET* IKAN KEMBUNG
DENGAN PENAMBAHAN RUMPUT LAUT
(*Eucheuma cottonii*)**

SKRIPSI



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA**

2025

SKRIPSI

DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS DAN MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK MENCAPAI GELAR SARJANA PENDIDIKAN

Menyetujui

Pembimbing I	Dra. Damiati, M.Kes. NIP.196502191991032001
Pembimbing II	Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. NIP.197309022002122001

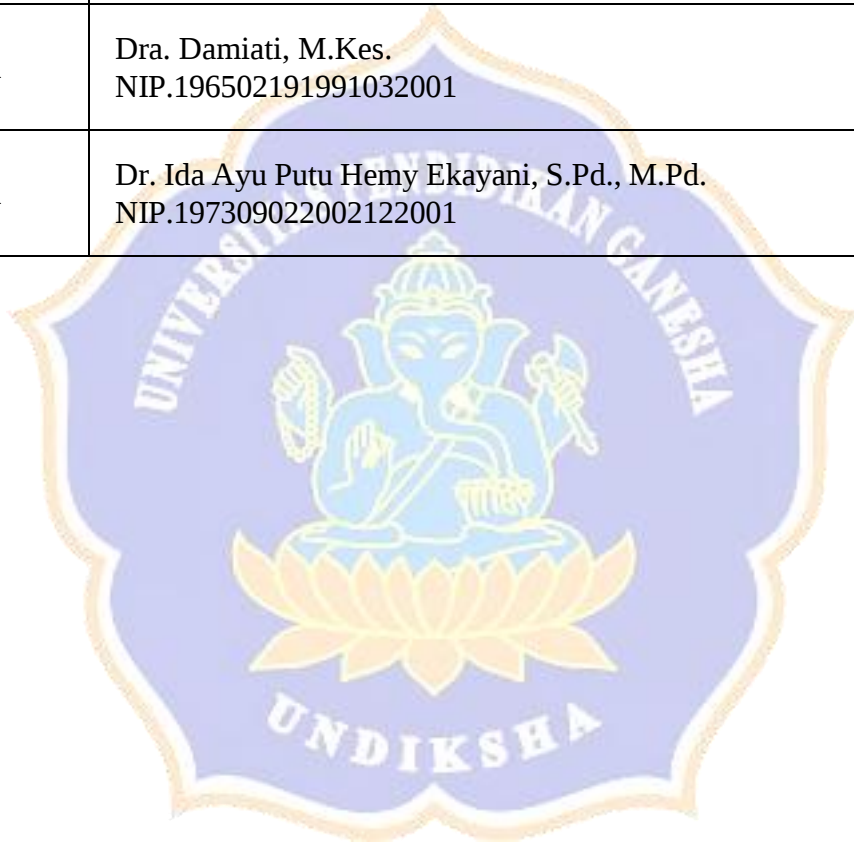


- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakn dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

Skripsi oleh Danna Aditry Wijaya ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 20 Oktober 2025

Dewan Penguji

Ketua	Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. NIP.196504191990032001
Anggota	Ida Ayu Reviena Damasanti, M.Pd. NIP.198704302024212001
Anggota	Dra. Damiati, M.Kes. NIP.196502191991032001
Anggota	Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. NIP.197309022002122001



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakn dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha
guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar Sarjana Pendidikan

Menyetujui

Ketua Ujian	Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. NIP.198211112008121001
Sekretaris Ujian	Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. NIP.197309022002122001



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan penelitian skripsi yang berjudul **“Uji Organoleptik Nugget Ikan Kembung Dengan Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*)”**. Penyusunan penelitian skripsi ini bertujuan untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan program sarjana Pendidikan, Universitas Pendidikan Ganesha.

Penyusunan penelitian skripsi ini dapat penulis selesaikan tepat pada waktunya berkat adanya bimbingan serta arahan yang bersifat membangun dari berbagai pihak. Maka dari itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha.
2. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha
3. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T. selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani S.Pd., M.Pd. selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner dan selaku Pembimbing II yang telah banyak meluangkan waktu untuk memberikan arahan, bantuan, dukungan, saran, dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
5. Dra. Damiati, M.Kes. selaku Pembimbing I yang telah banyak meluangkan waktu untuk memberikan arahan, bantuan, dukungan, saran, dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
6. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. selaku Penguji I yang telah memberikan arahan, saran, serta motivasi dalam menyusun skripsi ini.
7. Ida Ayu Reviena Damasanti, S.Pd., M.Pd. selaku Penguji II yang telah memberikan arahan, saran, dukungan, dan motivasi dalam menyusun skripsi ini.
8. Seluruh staff dosen dan pegawai Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah banyak membantu dan mendukung kelancaran penulis dalam penyusunan skripsi ini.

9. Martha lisa dan Fayzaluna Putri, selaku teman dekat penulis yang selalu ada dan memberi berbagai *support* dalam menyelesaikan skripsi ini.
10. Arsita Novelia, Faisal jafar, Buana Merta, Arsat yang juga telah menemani serta membantu penulis selama penulisan skripsi ini.
11. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu per satu yang telah membantu penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyajian skripsi ini masih terdapat kekurangan, sehingga saran dan kritik yang membangun dari pembaca sangat berarti bagi penulis dalam menyempurnakan skripsi ini. Akhir kata, penulis berharap laporan skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Singaraja, 20 Oktober 2025



DAFTAR ISI

	HALAMAN
PRAKATA	vi
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Identifikasi Masalah	7
1.3. Pembatasan Masalah	7
1.4. Rumusan Masalah Penelitian	8
1.5. Tujuan Penelitian.....	8
1.6. Manfaat Hasil Penelitian	9
BAB II KAJIAN TEORI	10
2.1. Deskripsi Teoretis.....	10
2.1.1. Nugget Ikan.....	10
2.1.2. Ikan Kembung	17
2.1.3. Rumput Laut (<i>Eucheuma cottonii</i>)	19
2.1.4. Uji Organoleptik	22
2.2. Kajian Hasil Penelitian yang Relevan	23
2.3. Kerangka Berpikir	30
BAB III METODE PENELITIAN	32
3.1. Rancangan Penelitian	32
3.2. Prosedur Eksperimen.....	33
3.3. Tempat Penelitian.....	36
3.4. Variabel Penelitian	36
3.5. Definisi Operasional Variabel	36

3.6.	Metode Pengumpulan Data	40
3.7.	Instrumen Penelitian	40
3.8.	Teknik Analisis Data	44
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....		47
4.1.	Deskripsi Data	47
4.2.	Hasil Penelitian.....	47
4.2.1.	Formulasi <i>Nugget</i> Ikan Kembung dengan Penambahan Rumput Laut (<i>Eucheuma cottonii</i>)	47
4.2.2.	Hasil Tingkat Kesukaan <i>Nugget</i> Ikan Kembung dengan Penambahan Rumput Laut (<i>Eucheuma cottonii</i>)	58
4.3.	Pembahasan	60
4.3.1.	Formulasi <i>Nugget</i> Ikan Kembung dengan Penambahan Rumput Laut (<i>Eucheuma cottonii</i>).	60
4.3.2.	Hasil Tingkat Kesukaan <i>Nugget</i> Ikan Kembung dengan Penambahan Rumput Laut (<i>Eucheuma cottonii</i>) Dilihat dari Aspek Warna, Tekstur, Aroma, Rasa dan Bentuk.....	61
BAB V PENUTUP		66
5.1.	Rangkuman.....	66
5.2.	Simpulan.....	67
5.3.	Saran.....	69
DAFTAR RUJUKAN		71
LAMPIRAN.....		78

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2. 1 Peralatan Dalam Pembuatan <i>Nugget</i> Ikan Kembung Rumput Laut....	13
Tabel 2. 2 Resep Kontrol dan Resep Uji Coba	14
Tabel 2. 3 Kandungan Gizi Ikan Kembung	18
Tabel 2. 4 Komposisi Kimia Rumput Laut (% Berat kering)	20
Tabel 3. 1 Resep Kontrol dan Resep Uji Coba yang akan diteliti.....	34
Tabel 3. 2 Skala 5 (lima) Uji Hedonik <i>Nugget</i> Ikan Kembung Dengan Penambahan Rumput Laut (<i>Eucheuma cottonii</i>).....	41
Tabel 3. 3 Kisi-kisi instrumen <i>nugget</i> ikan kembung dengan penambahan rumput laut (<i>Eucheuma cottonii</i>).....	42
Tabel 3. 4 Tolak Ukur Uji Kesukaan <i>nugget</i> ikan kembung rumput laut.....	43
Tabel 3. 5 Lembar Observasi Uji Hedonik Terhadap <i>Nugget</i> Ikan Kembung.....	44
Tabel 3. 6 Konversi Skor Aktual Menjadi Nilai Skala Lima.....	45
Tabel 3. 7 Pedoman Konversi Skala 5 (lima)	46
Tabel 4. 1 Bahan <i>Nugget</i> Ikan Kembung Dengan Penambaha Rumput Laut (<i>Eucheuma cottonii</i>)	49
Tabel 4. 2 Bahan Pembuatan <i>Nugget</i> Ikan Kembung Dengan Penambahan Rumput Laut (<i>Eucheuma cottonii</i>)	51
Tabel 4. 3 Alat Pembuatan <i>Nugget</i> Ikan Kembung dengan Penambahan Rumput Laut (<i>Eucheuma cottonii</i>)	52
Tabel 4. 4 Hasil Tingkat Kesukaan <i>Nugget</i> Ikan Kembung Dengan Penambahan Rumput Laut (<i>Eucheuma cottonii</i>)	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2. 1 Ikan Kembung	17
Gambar 2. 2 Rumput Laut (<i>Eucheuma cottonii</i>)	19
Gambar 2. 3 Kerangka Berpikir	31
Gambar 3. 1 Rancangan Penelitian	32
Gambar 4. 1 Pembersihan Ikan Kembung	53
Gambar 4. 2 Tahap Fillet Ikan Kembung.....	54
Gambar 4. 3 Tahap Pembuatan <i>Surimi</i> atau Lumatan Ikan	54
Gambar 4. 4 Tahap Pencucian Rumput Laut (<i>Eucheuma cottonii</i>)	54
Gambar 4. 5 Tahap Perendaman Rumput Laut (<i>Eucheuma cottonii</i>)	55
Gambar 4. 6 Tahap Penimbangan Rumput Laut (<i>Eucheuma cottonii</i>)	55
Gambar 4. 7 Tahap Penghalusan Rumput Laut (<i>Eucheuma cottonii</i>).....	55
Gambar 4. 8 Tahap Pencampuran Bahan	56
Gambar 4. 9 Tahap Pencetakan Adonan	56
Gambar 4. 10 Tahap Pengukusan Adonan	56
Gambar 4. 11 Tahap Pemotongan Adonan	57
Gambar 4. 12 Tahap Pelapisan Adonan	57
Gambar 4. 13 Tahap Penggorengan <i>Nugget</i>	57
Gambar 4. 14 Tahap Pengangkatan dan Penirisan <i>Nugget</i>	58
Gambar 4. 15 Tahap Penyajian	58
Gambar 4. 16 Grafik Tingkat Kesukaan <i>Nugget</i> Ikan Kembung dengan Penambahan Rumput Laut (<i>Eucheuma cottonii</i>).....	60

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Surat Permohonan Pengambilan Data	79
Lampiran 2. Lembar Uji Instrumen	80
Lampiran 3. Surat Peminjaman Lab. Produksi	96
Lampiran 4. Rekapitulasi Data Pada Hasil Penelitian	99
Lampiran 5. Data Hasil Tingkat Kesukaan <i>Nugget</i> Ikan Kembung Dengan Penambahan Rumput Laut (<i>Eucheuma cottonii</i>)	101
Lampiran 6. Perhitungan Uji kesukaan <i>Nugget</i> Ikan Kembung Dengan Penambahan Rumput Laut (<i>Eucheuma cottonii</i>)	102
Lampiran 7. Lembar Observasi Uji Kesukaan Oleh Masyarakat Umum di Lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha.....	103
Lampiran 8. Dokumentasi Uji Kesukaan Oleh Masyarakat Umum di Lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha.....	153

