

**POTENSI SIPUT "BRUNGENG" (*Telescopium telescopium*)
SEBAGAI BAHAN BAKU DALAM DIVERSIFIKASI PRODUK
MAKANAN OLAHAN PENGGANTI PATTY DAGING SAPI**

SKRIPSI



TITIN LESTARI

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MARITIM RAJA ALI HAJI
TANJUNGPINANG
2025**

**POTENSI SIPUT “BRUNGENG” (*Telescopium telescopium*)
SEBAGAI BAHAN BAKU DALAM DIVERSIFIKASI PRODUK
MAKANAN OLAHAN PENGGANTI *PATTY* DAGING SAPI**

SKRIPSI



TITIN LESTARI

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MARITIM RAJA ALI HAJI
TANJUNGPINANG
2025**

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa Skripsi dengan judul Potensi Siput “Brungeng” (*Telescopium telescopium*) Sebagai Bahan Baku Dalam Diversifikasi Produk Makanan Olahan Pengganti *Patty* Daging Sapi adalah benar karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau kutipan dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka pada bagian akhir dari Skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta karya tulis saya kepada Universitas Maritim Raja Ali Haji.

Tanjungpinang, Agustus 2025



Titin Lestari
NIM 180254244012



© Hak Cipta Milik Universitas Maritim Raja Ali Haji, Tahun 2024
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan Universitas Maritim Raja Ali Haji.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Maritim Raja Ali Haji.

**POTENSI SIPUT “BRUNGENG” (*Telescopium telescopium*)
SEBAGAI BAHAN BAKU DALAM DIVERSIFIKASI PRODUK
MAKANAN OLAHAN PENGGANTI PATTYDAGING SAPI**

**SKRIPSI
DALAM BIDANG TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN**

*Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana
pada Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Maritim Raja Ali Haji*



**TITIN LESTARI
NIM 180254244012**

Tim Penguji

1. **R. Marwita Sari Putri, S.Pi, M.Si**
2. **Azwin Apriandi, S.Pi, M.Si**
3. **Dr. Lily Viruly, S.TP., M.Si**
4. **Tri Yulianto, S.Pi, M.PSDA**
5. **Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi, M.Si**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MARITIM RAJA ALI HAJI
TANJUNGPINANG
2025**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi : Potensi Siput "Brungeng" (*Telescopium telescopium*) Sebagai Bahan Baku Dalam Diversifikasi Produk Makanan Olahan Pengganti *Patty* Daging Sapi
Nama : Titin Lestari
NIM : 180254244012
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Disetujui oleh

Ketua Pembimbing

Anggota Pembimbing


R. Marwita Sari Putri, S.Pi, M.Si
NIPPPK. 198503312024212014


Azwin Apriandi, S.Pi, M.Si
NIP 199004022015041001


Mengetahui

Dekan

Koordinator Program Studi




Dr. Dony Apdillah, S.Pi, M.Si
NIPPPK 197602222021211004


R. Marwita Sari Putri, S.Pi, M.Si
NIPPPK. 198503312024212014

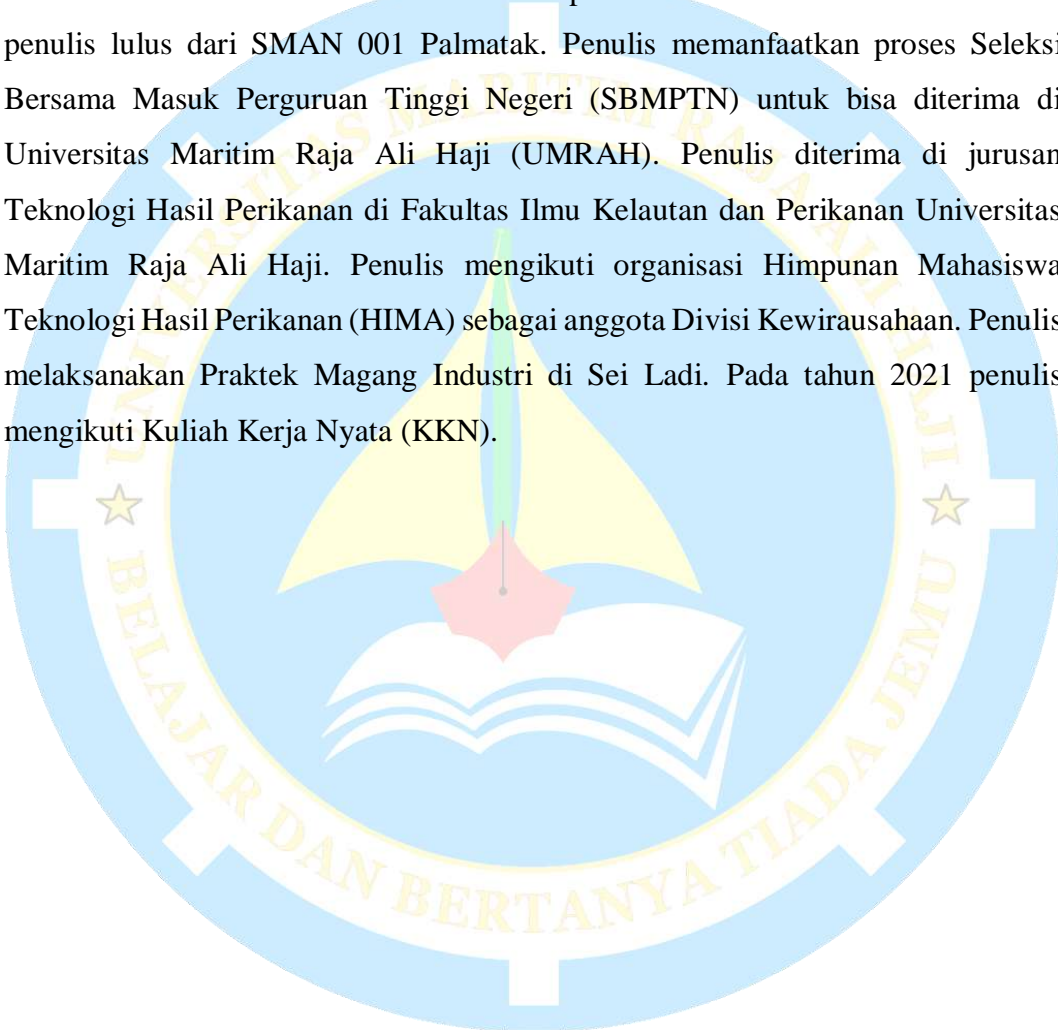
Tanggal Ujian: 20 Maret 2024

Tanggal Lulus: 12-08-25

RIWAYAT HIDUP PENULIS



Penulis lahir di Anambas, Kepulauan Riau pada tanggal 22 November 2000 dari Ayah Hasyim Ashari (Alm) dan Ibu Adarna. Penulis merupakan anak ke enam dari enam bersaudara. Penulis menyelesaikan pendidikan di SDN 001 Langir Kepulauan Riau pada tahun 2012, kemudian di SMPN 001 Palmatak dan Lulus pada tahun 2015. Hhs Pada tahun 2018 penulis lulus dari SMAN 001 Palmatak. Penulis memanfaatkan proses Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SBMPTN) untuk bisa diterima di Universitas Maritim Raja Ali Haji (UMRAH). Penulis diterima di jurusan Teknologi Hasil Perikanan di Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Maritim Raja Ali Haji. Penulis mengikuti organisasi Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan (HIMA) sebagai anggota Divisi Kewirausahaan. Penulis melaksanakan Praktek Magang Industri di Sei Ladi. Pada tahun 2021 penulis mengikuti Kuliah Kerja Nyata (KKN).



PRAKATA

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan Hidayah-Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Skripsi yang berjudul “Potensi Siput “Brungeng” (*Telescopium telescopium*) sebagai Bahan Baku dalam Diversifikasi Produk Makanan Olahan Pengganti *Patty* Daging Sapi” Merupakan salah satu syarat untuk melaksanakan Penelitian Program Studi S1 Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Maritim Raja Ali Haji.

Dalam pembuatan skripsi ini tidak terlepas doa dan bantuan berbagai pihak yang dirasa sangat bermanfaat, oleh karena itu penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

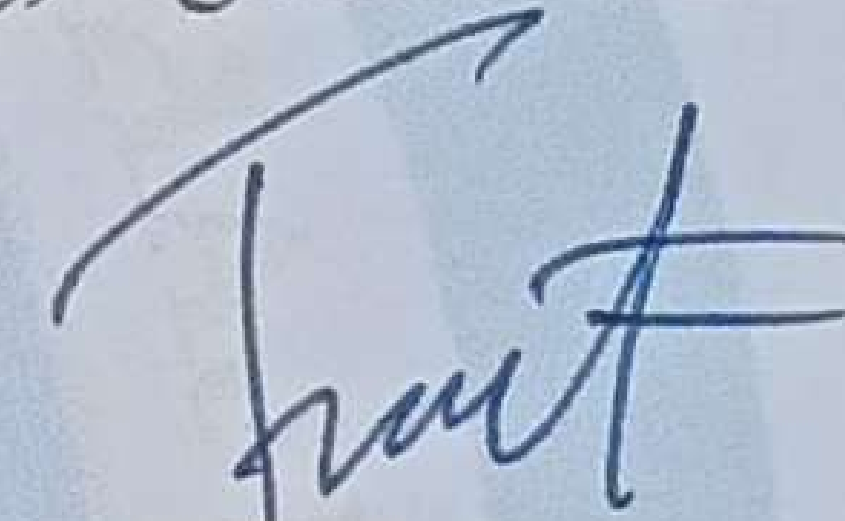
1. Kedua Orang tua serta keluarga besar tercinta yang selalu mendoakan.
2. Ibu R. Marwita Sari Putri, S.Pi, M.Si selaku Ketua Komisi Pembimbing yang mana telah membimbing dan memberikan waktu, serta masukan yang sangat berguna dalam menyempurnakan penulisan skripsi ini.
3. Bapak Azwin Apriandi, S.Pi, M.Si selaku Anggota Komisi Pembimbing, yang mana telah membimbing dan memberikan saran dan masukan yang sangat berharga sebagai penyempurna dalam penulisan pada skripsi ini.
4. Ibu Dr. Lily Viruly, S.TP, M.Si selaku Ketua Komisi Penguji yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis sebagai penyempurnaan penulisan pada skripsi ini.
5. Bapak Tri Yulianto, S.Pi, M.PSDA selaku Anggota Komisi Penguji yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis sebagai penyempurnaan penulisan pada skripsi ini.
6. Bapak Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi, M.Si selaku anggota penguji kedua yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis sebagai penyempurnaan penulisan pada skripsi ini.
7. Ibu R. Marwita Sari Putri, S.Pi, M.Si selaku Koordinator Program Teknologi Hasil Perikanan yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis sebagai penyempurna penulisan skripsi ini.
8. Bapak Dr. Dony Apdillah, S.Pi, M.Si selaku Dekan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan.

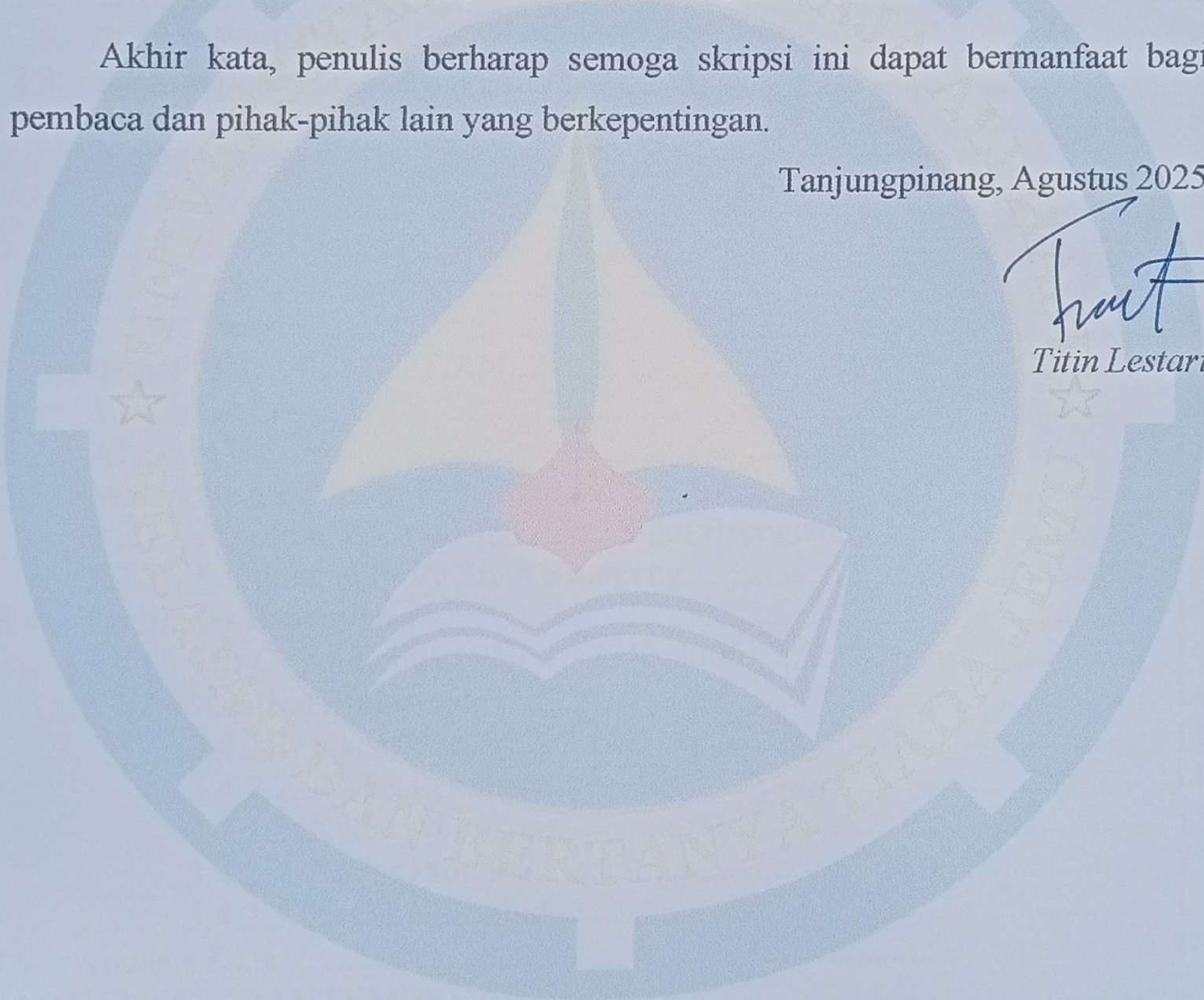
9. Tim Aku Gak Suka Ya yang telah membantu segala proses pembuatan skripsi ini dan masukan yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
10. Teman-teman seperjuangan THP 18 serta Dian Fahira Nasution dan Nadya Namira Adzani yang telah membantu dan memberikan masukan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih ada kekurangan, meskipun telah berusaha semaksimal mungkin untuk menyelesaikannya. Oleh karena itu, untuk memperbaiki kesalahan dalam pembuatan skripsi ini, penulis mengharapkan dan menerima kritik dan saran yang bermanfaat dari para pembaca.

Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan pihak-pihak lain yang berkepentingan.

Tanjungpinang, Agustus 2025


Titin Lestari



DAFTAR ISI

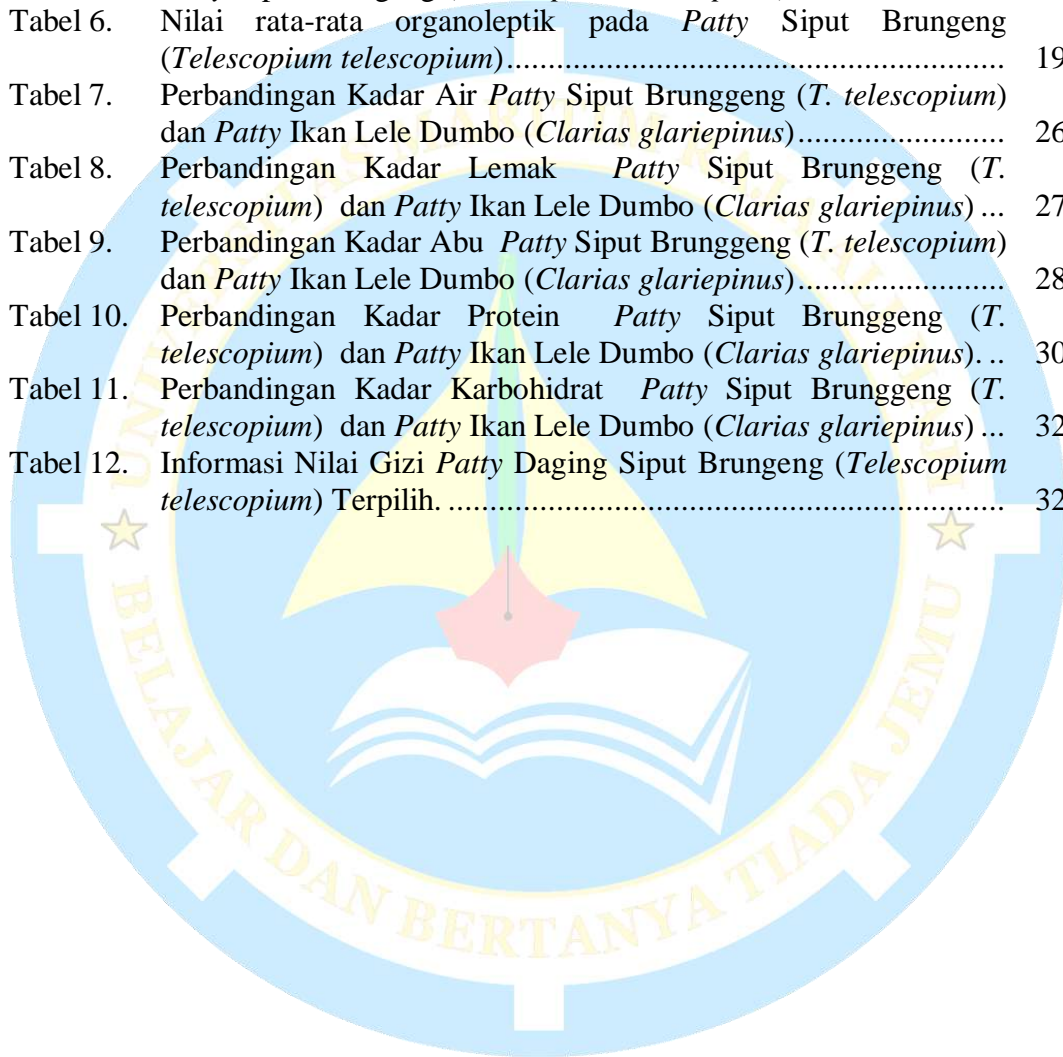
DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan	2
1.4. Manfaat	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1. Karakteristik Siput Brungeng (<i>Telescopium telescopium</i>).....	3
2.2. Diversifikasi Pangan	4
2.2.1. <i>Patty</i> Daging Sapi.....	4
2.3. Karakteristik Bahan Campuran.....	5
2.3.1. Tepung Tapioka.....	5
2.3.2. Garam	5
2.3.3. Telur	6
2.3.4. Kaldu Jamur	7
2.3.5. Uji Organoleptik.....	8
2.3.6. Panelis.....	9
BAB III. METODE PENELITIAN	11
3.1. Waktu dan Tempat.....	11
3.2. Alat dan Bahan	11
3.3. Metode dan Prosedur Penelitian	11
3.3.1. Formulasi Pembuatan <i>Patty</i> Siput Brungeng	12
3.3.2. Pembuatan <i>Patty</i> Siput Brungeng	13
3.4. Parameter Pengujian	14
3.4.1. Uji Organoleptik (SNI 01-2346-2006)	14
3.4.2. Analisis Proksimat	14
3.4.2.1. Kadar Air.....	14
3.4.2.2. Kadar Lemak.....	14
3.4.2.3. Kadar Abu.....	15
3.4.2.4. Kadar Protein.....	15
3.4.2.5. Kadar Karbohidrat.....	16
3.5. Analisis Data.....	16
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	17
4.1. <i>Patty</i> Daging Siput Brungeng (<i>Telescopium telescopium</i>)	17
4.1.1. Karakteristik <i>Patty</i> Daging Siput Brungeng (<i>Telescopium telescopium</i>)	17
4.2. Hasil Uji Organoleptik pada <i>Patty</i> Siput Brungeng (<i>Telescopium telescopium</i>).....	19
4.2.1. Kenampakan <i>Patty</i> Siput Brungeng (<i>Telescopium telescopium</i>)..	19
4.2.2. Aroma <i>Patty</i> dari Siput Brungeng (<i>Telescopium telescopium</i>).....	21
4.2.3. Rasa <i>Patty</i> dari Siput Brungeng (<i>Telescopium telescopium</i>).....	22
4.2.4. Tekstur <i>Patty</i> Siput Brungeng (<i>Telescopium telescopium</i>)	23

4.3. Analisis Proksimat <i>Patty</i> Siput Brungeng (<i>Telescopium telescopium</i>)	24
4.3.1. Kadar Air	24
4.3.2. Kadar Lemak	26
4.3.3. Kadar Abu	27
4.3.4. Kadar Protein	29
4.3.5. Kadar Karbohidrat	30
4.4. Informasi Angka Kecukupan Gizi <i>Patty</i> dari Siput Brungeng (<i>Telescopium telescopium</i>)	32
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	34
5.1. Kesimpulan	34
5.2. Saran	34
DAFTAR PUSTAKA	35
LAMPIRAN	39



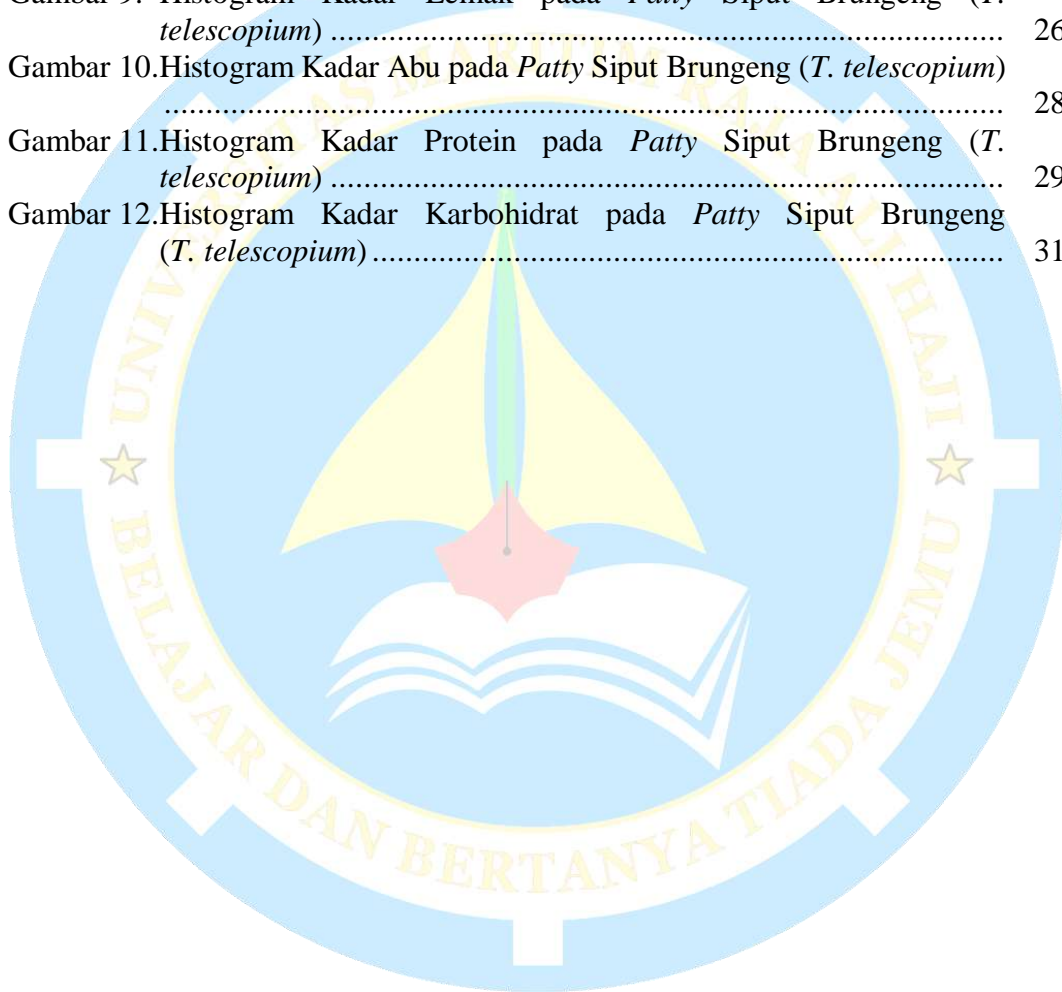
DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Syarat Mutu Burger Daging	5
Tabel 2.	Alat yang digunakan dalam pembuatan <i>Patty Siput Brungeng (Telescopium telescopium)</i>	11
Tabel 3.	Bahan yang digunakan dalam pembuatan <i>Patty Siput Brungeng (Telescopium telescopium)</i>	11
Tabel 4.	Formulasi pembuatan <i>Patty siput brungeng (Telescopium telescopium)</i>	12
Tabel 5.	<i>Patty Siput Brungeng (Telescopium telescopium)</i>	17
Tabel 6.	Nilai rata-rata organoleptik pada <i>Patty Siput Brungeng (Telescopium telescopium)</i>	19
Tabel 7.	Perbandingan Kadar Air <i>Patty Siput Brungeng (T. telescopium)</i> dan <i>Patty Ikan Lele Dumbo (Clarias glariepinus)</i>	26
Tabel 8.	Perbandingan Kadar Lemak <i>Patty Siput Brungeng (T. telescopium)</i> dan <i>Patty Ikan Lele Dumbo (Clarias glariepinus)</i> ...	27
Tabel 9.	Perbandingan Kadar Abu <i>Patty Siput Brungeng (T. telescopium)</i> dan <i>Patty Ikan Lele Dumbo (Clarias glariepinus)</i>	28
Tabel 10.	Perbandingan Kadar Protein <i>Patty Siput Brungeng (T. telescopium)</i> dan <i>Patty Ikan Lele Dumbo (Clarias glariepinus)</i> ...	30
Tabel 11.	Perbandingan Kadar Karbohidrat <i>Patty Siput Brungeng (T. telescopium)</i> dan <i>Patty Ikan Lele Dumbo (Clarias glariepinus)</i> ...	32
Tabel 12.	Informasi Nilai Gizi <i>Patty Daging Siput Brungeng (Telescopium telescopium)</i> Terpilih.	32



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Siput Brungeng (<i>Telescopium telescopium</i>).....	3
Gambar 2. Diagram Alir Pembuatan Patty Siput Brungeng	12
Gambar 3. Patty Siput Brungeng (<i>Telescopium telescopium</i>).....	17
Gambar 4. Histogram Kenampakan pada Patty Siput Brungeng (<i>T. telescopium</i>)	20
Gambar 5. Histogram Aroma Patty Siput Brungeng (<i>T. telescopium</i>).....	21
Gambar 6. Histogram Rasa Patty Siput Brungeng (<i>T. telescopium</i>)	22
Gambar 7. Histogram Tekstur Patty Siput Brungeng (<i>T. telescopium</i>).....	23
Gambar 8. Histogram Kadar Air pada Patty Siput Brungeng (<i>T. telescopium</i>)	25
Gambar 9. Histogram Kadar Lemak pada Patty Siput Brungeng (<i>T. telescopium</i>)	26
Gambar 10. Histogram Kadar Abu pada Patty Siput Brungeng (<i>T. telescopium</i>)	28
Gambar 11. Histogram Kadar Protein pada Patty Siput Brungeng (<i>T. telescopium</i>)	29
Gambar 12. Histogram Kadar Karbohidrat pada Patty Siput Brungeng (<i>T. telescopium</i>)	31



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Score Sheet Organoleptik Uji Hedonik	40
Lampiran 2.	Dokumentasi Penelitian.....	41
Lampiran 3.	<i>Kruskal Wallis Test</i> dan <i>Mann-Whitney Test</i> siput Brungeng (<i>Telescopium telescopium</i>) Terhadap Kenampakan	43
Lampiran 4.	<i>Kruskal Wallis Test</i> dan <i>Mann-Whitney Test</i> siput Brungeng (<i>Telescopium telescopium</i>) Terhadap Rasa	45
Lampiran 5.	<i>Kruskal Wallis Test</i> dan <i>Mann-Whitney Test</i> siput Brungeng (<i>Telescopium telescopium</i>) Terhadap Tekstur	47
Lampiran 6.	<i>Kruskal Wallis Test</i> dan <i>Mann-Whitney Test</i> siput Brungeng (<i>Telescopium telescopium</i>) Terhadap Aroma	49
Lampiran 7.	Uji ANOVA Kadar Air.....	51
Lampiran 8.	Uji ANOVA Kadar Abu	52
Lampiran 9.	Uji ANOVA Kadar Protein	53
Lampiran 10.	Uji ANOVA Kadar Lemak	54
Lampiran 11.	Uji ANOVA Kadar Karbohidrat.....	55

