

**PENGARUH PENAMBAHAN IKAN TAMBAN (*Sardinella lemuru*)  
TERHADAP PEMBUATAN *CHOUX PASTRY***

**SKRIPSI**



**WAHYUNI JULITA PUTRI ILAHI**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN  
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN  
UNIVERSITAS MARITIM RAJA ALI HAJI  
TANJUNGPINANG  
2023**

## PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa Skripsi dengan judul *Pengaruh penambahan ikan tamban (*Sardinella lemuru*) terhadap pembuatan choux pastry* 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 2023



*Putri Ilahi*  
254244006



## LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi : Pengaruh Penambahan Ikan Tamban (*Sardinella lemuru*)  
Terhadap Pembuatan *Choux Pastry*  
Nama : Wahyuni Julita Putri Ilahi  
NIM : 190254244006  
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Disetujui oleh

Ketua Pembimbing

Anggota Pembimbing

  
R. Marwita Sari Putri, S.Pi, M.Si  
NIDN 1031038502

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

Mengetahui

Dekan

Ketua Program Studi

  
Dr. Ir. T. Ersti Yulika Sari, S.Pi, M.Si  
NIP 197107141998022001

  
Aidil Fadh Ilhamdy, S.Pi, M.Si  
NIP 198805172019031011

Tanggal Ujian: 16 Agustus 2023

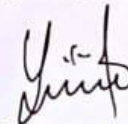
Tanggal Lulus: 25 - 08 - 23

## PRAKATA

Puji syukur kehadirat Allah SWT, atas limpahan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengaruh Penambahan Ikan Tamban (*Sardinella lemuru*) Terhadap Pembuatan *Choux Pastry*” Tujuan penulisan skripsi ini untuk memenuhi syarat memperoleh gelar Sarjana Perikanan (S.Pi) bagi mahasiswa program studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Maritim Raja Ali Haji.

Skripsi ini tidak mungkin selesai tanpa adanya pihak-pihak yang memberikan bimbingan dan dukungannya kepada penulis. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada Allah SWT dan kedua orang tua yang selalu mendoakan dan memberikan dukungan kepada penulis, Ibu R. Marwita Sari Putri, S.Pi, M.Si selaku pembimbing utama yang telah memberikan bimbingan dan arahan selama penyusunan skripsi, Bapak Azwin Apriandi, S.Pi, M.Si selaku pembimbing kedua yang telah memberikan bimbingan dan arahan selama penyusunan skripsi, Bapak Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi, M.Si selaku ketua program studi Teknologi Hasil Perikanan yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan bimbingannya selama perkuliahan, serta seluruh Dosen Program Studi Teknologi Hasil Perikanan yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan bimbingannya selama perkuliahan dan teman seperjuangan serta Rosihandayani Rangkuti sahabat yang selalau mendukung dan memberi semangat kepada penulis. Penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan juga pembaca. Kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan untuk kesempurnaan penulisan skripsi ini.

Tanjungpinang, Agustus 2023



Wahyuni Julita Putri Ilahi

## DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	i
DAFTAR TABEL.....	ii
DAFTAR GAMBAR.....	iii
DAFTAR LAMPIRAN.....	iv
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan.....	2
1.4. Manfaat.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Ikan Tamban.....	4
2.2. <i>Choux Pastry</i> .....	5
2.2.1. Syarat Mutu Kue Kering.....	6
2.2.2. Bahan Baku <i>Choux Pastry</i> .....	7
BAB III. METODE PENELITIAN.....	10
3.1. Waktu dan Tempat.....	10
3.2. Alat dan Bahan.....	10
3.3. Metode dan Prosedur Penelitian.....	10
3.3.1. Proses Penghalusan Ikan Tamban.....	11
3.3.2. Proses Pembuatan <i>Choux Pastry</i> .....	12
3.4. Uji Parameter Penelitian.....	13
3.4.1. Analisis Karakteristik Fisik <i>Choux Pastry</i> .....	13
3.4.2. Uji Hedonik.....	13
3.4.3. Analisis Proksimat.....	13
3.5. Angka Kecukupan Gizi (AKG).....	17
3.6. Analisis Data.....	17
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	19
4.1. Hasil Karakteristik Fisik <i>Choux Pastry</i> Ikan Tamban.....	19
4.1.1. Rongga.....	19
4.1.2. Diameter.....	19
4.1.3. Berat.....	19
4.2. Hasil Uji Hedonik <i>Choux Pastry</i> Ikan Tamban.....	20
4.2.1. Warna.....	20
4.2.2. Aroma.....	21
4.2.3. Rasa.....	23
4.2.4. Tekstur.....	24
4.3. Hasil Analisis Proksimat <i>Choux Pastry</i> Ikan Tamban.....	26
4.3.1. Kadar Air.....	26
4.3.2. Kadar Abu.....	26
4.3.3. Kadar Protein.....	27
4.3.4. Kadar Lemak.....	27
4.3.5. Kadar Karbohidrat.....	28
4.4. Hasil Angka Kecukupan Gizi (AKG).....	28
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	30
5.1. Kesimpulan.....	30

5.2. Saran .....	30
DAFTAR PUSTAKA .....	31
LAMPIRAN .....	35



## DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Kandungan Gizi Ikan Tamban .....	5
Tabel 2.	Syarat Muru Kue Kering.....	7
Tabel 3.	Kandungan Gizi Tepung Terigu .....	8
Tabel 4.	Kandungan Gizi Telur.....	8
Tabel 5.	Kandungan Gizi Margarin .....	9
Tabel 6.	Formulasi Pembuatan <i>Choux Pastry</i> Ikan Tamban.....	12
Tabel 7.	Hasil Analisis Proksimat <i>Choux Pastry</i> Terpilih.....	26
Tabel 8.	Informasi Nilai Gizi <i>Choux Pastry</i> Ikan Tamban .....	29



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Ikan Tamban.....	4
Gambar 2.	<i>Choux Pastry</i> .....	6
Gambar 3.	Proses Penghalusan Ikan Tamban.....	11
Gambar 4.	Proses Pembuatan <i>Choux Pastry</i> Ikan Tamban.....	12
Gambar 5.	Histogram Warna <i>Choux Pastry</i> Ikan Tamban.....	20
Gambar 6.	Histogram Aroma <i>Choux Pastry</i> Ikan Tamban.....	22
Gambar 7.	Histogram Rasa <i>Choux Pastry</i> Ikan Tamban.....	23
Gambar 8.	Histogram Tekstur <i>Choux Pastry</i> Ikan Tamban.....	24





## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	<i>Score Sheet</i> Penilaian Uji Hedonik.....	36
Lampiran 2.	Tabulasi Data Hedonik 80 Panelis Tidak Terlatih.....	37
Lampiran 3.	Dokumentasi Penelitian.....	38
Lampiran 4.	Hasil Perhitungan Uji Hedonik.....	38
Lampiran 5.	Hasil Perhitungan AKG.....	55

