

**KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK PAMPIS IKAN LELE ASAP
YANG DIPROSES DENGAN LAMA PERENDAMAN DAN BAHAN
TAMBAHAN BERBEDA**

SKRIPSI

OLEH

MODESTA BERNADETE BOI

NIM. 21390011



**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA
KUPANG
2025**

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi. Sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali secara tertulis diakui dalam naskah ini dan disebutkan dalam Daftar Pustaka.

Apabila dalam Skripsi saya ternyata ditemui duplikasi, jiplakan (plagiat) dari Skripsi/Tesis/Disertasi orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi untuk dibatalkan kelulusan saya dan saya bersedia melepaskan gelar Serjana Perikanan dengan penuh rasa tanggung jawab serta siap dituntut secara hukum di pengadilan.

Kupang, 12 Februari 2025
Yang membuat pernyataan



Modesta Bernadete Boi
NIM. 21390011

**KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK PAMPIS IKAN LELE ASAP YANG
DIPROSES DENGAN LAMA PERENDAMAN DAN BAHAN TAMBAHAN
BERBEDA**

SKRIPSI

OLEH

**MODESTA BERNADETE BOI
NIM. 21390011**

*Skripsi ini sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar serjana Perikanan
pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Kristen Artha Wacana*

**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA
KUPANG**

2025

LEMBARAN PENGESAHAN

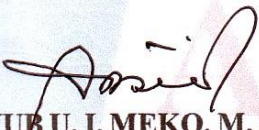
PADA HARI RABU, 12 FEBRUARI 2025
BERTEMPAT DI RUANG UJIAN SKRIPSI FAKULTAS PERIKANAN DAN
ILMU KELAUTAN UKAW
TELAH DILAKSANAKAN UJIAN SKRIPSI DENGAN JUDUL :

KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK PAMPIS IKAN LELE ASAP YANG
DIPROSES DENGAN LAMA PERENDAMAN DAN BAHAN TAMBAHAN
BERBEDA
DIHADAPAN TIM PEMBIMBING DAN PENGUJI
OLEH

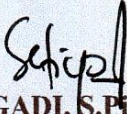
NAMA : MODESTA BERNADETE BOI
NIM : 21390011
PROGRAM STUDI : TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN

TIM PEMBIMBING

PEMIMBING I


Dr. Ir. AYUB U. I. MEKO, M. Si
NUPTK. 5753744645131162

PEMBIMBING II


DEWI S. GADI, S.Pi, M. Si
NUPTK. 5547760667230283

TIM PENGUJI

PENGUJI I


Dr. Ir. WELMA PESULIMA, MP
NUPTK. 3352745646230113

PENGUJI II


YUNIALDI H. TEFFU, S.Pi, M.Si
NUPTK. 6941761662130202

MENGETAHUI

**KETUA PROGRAM STUDI
TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN**


YUNIALDI H. TEFFU, S.Pi, M.Si
NUPTK. 6941761662130202

**DEKAN
FAKULTAS PERIKANAN
DAN ILMU KELAUTAN**


WILSON L. TISERA, S.Pi, M.Si, Ph.D
NUPTK. 0734748649130132



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmatnya-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **"Karakteristik Organoleptik Pampis Ikan Lele Asap Yang Diproses dengan Lama Perendaman dan Bahan Tambahan Berbeda"** sehingga dapat diselesaikan dengan baik.

Karya ilmiah ini memuat tentang karakteristik organoleptik pampis ikan lele asap yang diproses dengan lama perendaman dan bahan tambahan berbeda, dapat menambah informasi tentang pampis ikan lele asap. Secara khusus juga diinformasikan tentang organoleptik, kadar air dan rendemen produk pampis ikan lele asap. Oleh karena keterbatasan penulis, maka disadari ada banyak kekurangan dalam tulisan ini. Kritik dan saran konstruktif dari pembaca, dapat menambah wawasan ilmiah penulis dalam menata tulisan yang lebih baik.

Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam penyelesaian skripsi ini. Penulis tidak dapat membalas budi baiknya dengan sesuatu yang indah ataupun berharga selain ucapan syukur dan doa semoga semua yang telah berkontribusi diberkati Tuhan.

Kupang, Februari 2025

Penulis

“MOTTO “

**Libatkan Tuhan Dalam Setiap Rencanamu,
Maka Tuhan Akan Menyertai Dan
Memberkati Setiap Langkah Dalam
Hidupmu.**

(Amsal 3:6)

Skripsi ini ku persembahkan kepada :

1. Tuhan Yesus Kristus pemberi kehidupan
2. Bapak dan Mama ku tersayang
3. Saudari ku tersayang (Olin dan Eti)
4. Keluarga besar Balawala, Langoday tercinta
5. Almamater kebangganku

UCAPAN TERIMA KASIH

Selesainya penulisan skripsi ini disadari sepenuhnya adalah anugerah dan tuntunan kasih Tuhan Yesus Kristus yang memberikan hikmat dan pengetahuan senantiasa kepada penulis. Disadari karena peran serta berbagai pihak dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini, untuk itu pada kesempatan ini perkenankan penulis dengan setulus hati mengucapkan terima kasih kepada yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung dalam penyelesaian skripsi ini.

1. Tuhan Yesus Kristus karena atas tuntunan dan hikmat-Nya sehingga penulisan skripsi ini dapat diselesaikan.
2. Rektor Universitas Kristen Artha Wacana Kupang, serta seluruh jajaran.
3. Pengelola Beasiswa KIP di Dikti yang telah memfasilitas penulis selama studi pada program studi Teknologi Hasil Perikanan FPIK.
4. Tim penelitian Hibah Fakakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan UKAW yang telah membiayai dan melibatkan penulis dalam Penelitian Pampis Ikan Lele Asap Tahun 2024.
5. Bapak Dr. Ir. Ayub U. I. Meko, M.Si selaku pembimbing 1 dan Ibu Dewi Setiyowati Gadi, S.Pi, M.Si selaku pembimbing II dengan penuh kesabaran, telah meluangkan waktu, tenaga dan pikiran dalam memberikan arahan serta bantuan untuk menyelesaikan penulisan skripsi ini.
6. Ibu Dr. Ir. Welma Pesulima, MP selaku penguji 1 dan Bapak Yunialdi H. Teffu, S.Pi, M.Si selaku penguji II Yang telah memberikan kritik dan saran untuk membangun penulis dalam menyempurnakan penulisan skripsi.
7. Bapak Wilson L. Tisera, S.Pi M.Si, Ph.D selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan.

8. Bapak dan Ibu dosen yang memberikan pengajaran, bimbingan dan motivasi khususnya Dosen PA (Umbu P.L. Dawa, S.Pi, M.Sc, Ovie Ningsih, S.Pi, M.Si, Ir. Yohanes Merryanto, M.Si, Ph.D, Alfred G.O. Kase, S.Pi, M.Si, Ph.D, Donny M. Bessie, S.Pi, M.Si, Rockie R. L. Supit, S.Pi, M.Si, Fanny I. Ginzel. S.Pi, M.Si, Imanuel J. Emola, S.Pi, M.Si, A.R.F. Anakotta S.Pi, M.Si, Beatrix M. Rehatta, S.Pi, M.Si,) yang telah membekali penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
9. Bapak/Ibu Staf Tata Usaha Ibu Yun Ndoen, Ibu Anna Giri dan Om Maikel.
10. Orang tuaku tercinta Bapak Philipus Gesi dan Mama Yustina Nugi, yang telah membesarkan dan mendidik penulis dari kecil hingga saat ini. Terima kasih atas doa, dukungan, perjuangan dan cinta kasih yang selalu diberikan. Tiada kata selain doa yang tulus kepada Tuhan Yesus Kristus agar Bapak dan Mama diberikan kesehatan, umur Panjang dan bisa menikmati masa tua yang Bahagia.
11. Kakakku yang tercinta Olin Cute dan Resty Balawala yang telah mendukung, memberikan semangat dan doa kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
12. Semua keluarga besar Balawala-Langoday, Besa Aya (Alm), Besa Magal (Alm), Besa Beraya (Alm), Bapa Frans, Bapa Willy, Mama Desti, Mama Nely, Bapa Soge, Bapak Pitang, Nene Boi (Alm), Beleng Boro (Alm), Nene Beto, Beleng Model (Alm), Nene Lipat, kaka Tina, Bosu, Tengah, kaka Bibi, kaka Ero, Ibu Yanti, Tiana, Hendrik, Mansi, Abang Eman, Abang Mandus, Abang Jawa Boroten, Mama Balik, Nana Mundus, Nana Mude, Nana Philipus, Besa Reta, Mama Peret yang telah mendukung dan mendoakan penulis dalam perkuliahan.

13. Sahabat perjuanganku Dessy Snae, Ryan Banobe, Rico Djami, Joy Biaf, Varel Bulla, Ewy Nahak, Putri Nowinrian, Sarlinda Hoar, Delfi Nau yang senantiasa memberikan doa, dukungan dan motivasi kepada penulis. Terima kasih untuk kebersamaan kita selama masa perkuliahan sampe saat ini, semua canda tawaan yang kita lalui bersama dalam memperjuangkan masa depan di FPIK UKAW Kupang.
14. Teman-teman seperjuangan angkatan 2021 (Mario, Ester, Erti, Gery, Sandro, Aldo, Febby, Isto, Julio, Sinta) dan teman-teman angkatan 2020 (Kaka Robi, kaka Marten) yang senantiasa memberikan doa dan dukungan kepada penulis.
15. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebut satu persatu yang dengan Ikhlas membantu penulis.

Akhir kata penulis mengucapkan banyak terima kasih atas semua dukungan, motivasi dan doa yang tidak dapat penulis balaskan semoga Tuhan Yesus Kristus membalas semua kebaikan yang penulis terima selama ini.

RIWAYAT PENDIDIKAN



Penulis dilahirkan di Dulitukan pada tanggal 01 Juni 2002 dari pasangan Bapak Philipus Gesi dan Ibu Yustina Nugi, penulis merupakan anak ketiga dari tiga bersaudari. Pada tahun 2007 penulis masuk TK dan tamat pada tahun 2008. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan di SDK Tobiwutung dan tamat pada tahun 2014. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan ke SMPN Satap Holoriang dan tamat pada tahun 2017. Pada tahun yang sama penulis masuk SMA Negeri 1 Ile Ape dan tamat pada tahun 2020. Tahun 2021, penulis melanjutkan pendidikan di Universitas Kristen Artha Wacana Kupang pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan dengan program studi Teknologi Hasil Perikanan. Selama penulis kuliah di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan UKAW, penulis pernah mengikuti Kampus Mengajar Angkatan 5 dan mengajar di Sekolah SD Inpres Namosain, pernah terlibat dalam kegiatan organisasi dalam jajaran senat universitas, pernah menjabat sebagai ketua kelas pada beberapa mata kuliah (gizi ikan, kewirausahaan, ekologi perairan, manajemen industri hasil perikanan, budidaya perairan).

DAFTAR ISI

COVER	i
PERNYATAAN	ii
RINGKASAN.....	iii
SUMMARY.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR TABEL	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan.....	4
1.4 Manfaat	4
1.5 Hiposkripsi	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Ikan Lele (<i>Clarias sp</i>).....	5
2.2 Klasifikasi Ikan Lele	5
2.3 Kandungan Gizi Ikan Lele	6
2.4 Pengasapan.....	7
2.5 Asap Cair	7
2.6 Asap Tradisional	9
2.7 Syarat Mutu Ikan Asap	9
2.8 Pampis Ikan	12
2.9 Aneka Bumbu Pembuatan Pampis Ikan Lele Asap	13
BAB METODOLOGI PENELITIAN III.....	19
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	19
3.2 Alat dan Bahan	19
3.3 Metode Penelitian	19
3.4 Prosedur Penelitian	20

3.5 Variabel Pengamatan	22
3.6 Analisis Data.....	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
4.1 Organoleptik.....	25
4.2 Kadar Air	34
4.3 Rendemen	36
BAB V PENUTUP.....	38
5.1 Kesimpulan	38
5.2 Saran	38
DAFTAR PUSTAKA.....	39
LAMPIRAN-LAMPIRAN	45

DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1.	Kandungan Gizi Ikan Lele	6
2.	Mutu Ikan Asap Menurut SNI 01-2725.1-2009	10
3.	Komposisi Kimia Tomat.....	17
4.	Kandungan Gizi Belimbing Wuluh	18

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
1. Ikan Lele (<i>Clarias</i> sp).....	6
2. Tomat.....	17
3. Belimbing Wuluh	18
4. Dena Percobaan Hasil Pengacakan.....	20
5. Proses Pengasapan Ikan Lele.....	21
6. Diagram Pembuatan Pampis Ikan Lele Asap.....	22
7. Grafik Uji Organoleptik Kenampakan Pampis Ikan Lele Asap.....	25
8. Kenampakan Pampis Ikan Lele.....	27
9. Grafik Uji Organoleptik Warna Pampis Ikan Lele Asap.....	27
10. Warna Pampis Ikan Lele.....	29
11. Grafik Uji Organoleptik Aroma Pampis Ikan Lele Asap.....	29
12. Grafik Uji Organoleptik Tekstur Pampis Ikan Lele Asap.....	31
13. Grafik Uji Organoleptik Rasa Pampis Ikan Lele Asap.....	33
14. Grafik Uji Kadar Air Pampis Ikan Lele Asap.....	34
15. Grafik Uji Rendemen Pampis Ikan Lele Asap.....	36

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
1.	Format Uji Organoleptik Pampis Ikan Lele Asap.....	45
2.	Data Rata-rata Skor Kenampakan Pampis Ikan Lele Asap.....	45
3.	Data Analisis Ragam Kenampakan Air Pampis Ikan Lele Asap.....	45
4.	Hasil Uji Jarak Berganda Duncan Kenampakan Pampis Ikan Lele Asap.....	46
5.	Data Rata-rata Skor Warna Pampis Ikan Lele Asap.....	46
6.	Data Analisis Ragam Warna Pampis Ikan Lele Asap.....	46
7.	Hasil Uji Jarak Berganda Duncan Warna Pampis Ikan Lele Asap.....	47
8.	Data Rata-rata Skor Aroma Pampis Ikan Lele Asap.....	47
9.	Data Analisis Ragam Aroma Pampis Ikan Lele Asap.....	47
10.	Hasil Uji Jarak Berganda Duncan Aroma Pampis Ikan Lele Asap.....	48
11.	Data Rata-rata Skor Tekstur Pampis Ikan Lele Asap.....	48
12.	Data Analisis Ragam Tekstur Pampis Ikan Lele Asap.....	48
13.	Hasil Uji Jarak Berganda Duncan Tekstur Pampis Ikan Lele Asap.....	49
14.	Data Rata-rata Skor Rasa Pampis Ikan Lele Asap.....	49
15.	Data Analisis Ragam Rasa Pampis Ikan Lele Asap.....	49
16.	Hasil Uji Jarak Berganda Duncan Rasa Pampis Ikan Lele Asap.....	50
17.	Data Rata-rata Kadar Air Pampis Ikan Lele Asap.....	50
18.	Data Analisis Ragam Kadar Air Pampis Ikan Lele Asap.....	50
19.	Hasil Uji Jarak Berganda Duncan Kadar Air Pampis Ikan Lele Asap.....	51
20.	Data Rata-rata Rendemen Pampis Ikan Lele Asap.....	51
21.	Data Analisis Ragam Rendemen Pampis Ikan Lele Asap.....	51
22.	Hasil Uji Jarak Berganda Duncan Rendemen Pampis Ikan Lele Asap.....	52
23.	Foto-foto Tahapan Pembuatan Pampis Ikan Lele Asap.....	52