

**PENGARUH PENGGUNAAN IKAN PATIN DAN IKAN GABUS
TERHADAP KUALITAS *FISH FINGER***

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana (S1) Universitas Negeri Padang*



**MELIA WULANDARI
NIM 2018/18075019**

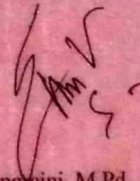
**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI
PENGARUH PENGGUNAAN IKAN PATIN DAN IKAN GABUS
TERHADAP KUALITAS *FISH FINGER*

Nama : Melia Wulandari
NIM/BP : 18075019 / 2018
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Fakultas Pariwisata dan Perhotelan


Padang, Maret 2023

Disetujui Oleh,
Pembimbing



Ezi Angraini, M.Pd
NIDN.0027128403

Mengetahui,
Kepala Departemen



Sri Zulha Novita, S.Pd, M.Si
NIP. 197611172003122002

PENGESAHAN TIM PENGUJI SKRIPSI

Nama : Melia Wulandari

NIM : 18075019

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Universitas Negeri Padang

Judul:

Pengaruh Penggunaan Ikan Patin dan Ikan Gabus Terhadap Kualitas *Fish Finger*

Padang, Maret 2023

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Ezi Angraini, M.Pd

1. 

Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

2. 

Anggota : Sari Mustika, S.Pt, M.Si

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751)7051186 e-mail: ikkfpunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Melia Wulandari
Nim : 18075019
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul *Pengaruh Penggunaan Ikan Patin dan Ikan Gabus Terhadap Kualitas Fish Finger.*

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Padang, Februari 2023

Saya yang menyatakan



Melia Wulandari
NIM. 18075019

ABSTRAK

Melia Wulandari. 2023.“Pengaruh Penggunaan Ikan Patin dan Ikan Gabus Terhadap Kualitas *Fish Finger*”

Fish finger merupakan produk olahan ikan yang terbuat dari potongan (*fillet* ikan) atau lumatan daging ikan atau surimi yang kemudian diberi bumbu-bumbu, dilapisi dengan tepung *batter* dan tepung roti sebagai lapisan luar yang selanjutnya digoreng setengah matang dan dibekukan. *Fish finger* memiliki nilai gizi yang tinggi, kaya akan omega-3, vitamin B dan mineral serta lemak jenuh yang rendah kandungan asam lemak dan kolesterol (Rezai dan Hedayatifard, 2013). Jenis ikan yang biasa digunakan dalam memproduksi *fish finger* adalah ikan air tawar seperti ikan patin dan ikan gabus. Ikan Patin (*Pengasius djambal*) merupakan ikan air tawar yang mempunyai nilai ekonomis yang tinggi untuk dikembangkan menjadi produk yang lebih ekonomis dan banyak dikonsumsi di Indonesia karena rasanya enak, lezat, gurih serta mudah didapatkan gabus (*Channa striata*) merupakan jenis ikan yang memiliki kandungan gizi tinggi. Ikan gabus merupakan salah satu jenis ikan konsumsi dimana ikan ini terkenal kaya akan kandungan protein dan albuminya. Albumin ikan gabus sangat baik digunakan untuk penderita hipoalbumin (rendah albumin), dan penyembuhan luka pascaoperasi dan luka bakar (Evi dan Ika, 2013).

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan ikan patin dan ikan gabus terhadap kualitas bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa *fish finger*. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni (*true eksperimen*), menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 kali pengulangan. Penelitian dilakukan di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata. Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari 2023 dengan tiga kali pengulangan. Jenis data yang digunakan adalah data primer yang bersumber langsung dari 3 panelis ahli pada uji organoleptik. Data pada penelitian ini dianalisis dengan menggunakan Uji t dengan *Software* SPSS 26. Berdasarkan hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kualitas *fish finger* yang menggunakan ikan patin (X_1) dan ikan gabus (X_2). Nilai rata-rata secara keseluruhan yaitu kualitas bentuk seragam (X_1) 2,67 dan (X_2) 3. Kualitas bentuk balok (X_1) 2,67 dan (X_2) 3,22. Kualitas warna kuning keemasan (X_1) 3,67 dan (X_2) 3,89. Kualitas aroma harum (X_1) 3,56 dan (X_2) 3,78. Kualitas tekstur kenyal (X_1) 3,22 dan (X_2) yaitu 3,44. Kualitas rasa gurih (X_1) 3,33 dan (X_2) 3,44. Berdasarkan data yang diperoleh dapat diamati bahwa kualitas *fish finger* ikan gabus lebih baik dibandingkan dengan *fish finger* ikan patin.

Kata Kunci : Ikan Patin, Ikan Gabus, *Fish Finger*

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengaruh Penggunaan Ikan Patin dan Ikan Gabus Terhadap Kualitas *Fish Finger*”**. Shalawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam yakni Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada umat manusia berupa ilmu pengetahuan dan akhlakul karimah.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari banyak pihak, baik moral maupun materil. Untuk itu dalam kesempatan ini, dengan kerendahan hati penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Andriani, M.Pd selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dra. Reno Yelfi, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Akademik Akademik.
5. Ibu Ezi Anraini, M.Pd, selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan Skripsi ini, semoga ibu selalu dilindungi

dan dicintai oleh Allah SWT dimanapun ibu berada.

6. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si dan Ibu Sari Mustika, S.Pt, M.Si selaku Dosen Penguji Skripsi yang telah memberikan tanggapan, arahan dan saran guna menyempurnakan skripsi ini.
7. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi pada Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Teristimewa ucapan terimakasih kepada Abak, Ibu dan adik-adik tercinta yang selalu memberikan doa, dorongan dan motivasi kepada penulis.
9. Ucapan terima kasih kepada sahabat dan teman-teman seperjuangan yang memberikan semangat, motivasi, bantuan dan dorongan pada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis mohon maaf yang sedalam-dalamnya atas segala kekhilafan yang telah penulis perbuat. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, dengan kerendahan hati penulis harapkan saran dan pendapat dari semua pihak untuk lebih menyempurnakan penulisan skripsi ini.

Padang, Februari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah	7
C. Batasan Masalah.....	7
D. Rumusan Masalah	7
E. Tujuan Penelitian.....	8
F. Manfaat Penelitian	9
BAB II KERANGKA TEORITIS	10
A. Kajian Teori.....	10
1. Fish Finger	10
2. Resep Standar Fish Finger	12
3. Teknik Pembuatan Fish Finger	15
4. Bahan Pembuatan Fish Finger	18
5. Alat Pembuatan Fish Finger.....	33
6. Metode Pengolahan Fish Finger.....	39
7. Kualitas Fish Finger	41
C. Kerangka Konseptual	47
D. Hipotesis Penelitian.....	48
BAB III METODE PENELITIAN	49

A. Jenis Penelitian	49
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	49
C. Objek Penelitian	49
D. Defenisi Operasional dan Variabel Penelitian.....	50
1. Defenisi Operasional	50
2. Variabel Penelitian	51
E. Jenis dan Sumber Data.....	51
1. Jenis Data.....	51
2. Sumber Data.....	52
F. Prosedur Penelitian	53
1. Tahap Persiapan	53
2. Tahap Pengolahan	57
3. Tahap Penilaian (Uji Organoleptik)	60
G. Rancangan Penelitian	60
H. Kontrol Validitas.....	61
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian	61
1. Teknik Pengumpulan Data.....	61
2. Instrumen Penelitian.....	62
K. Teknik Analisis Data.....	63
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	65
A. Hasil Penelitian	65
B. Uji Hipotesis	72
C. Pembahasan	73
BAB V PENUTUP	81
A. Kesimpulan.....	81
B. Saran.....	84
DAFTAR PUSTAKA	86

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Persyaratan Mutu SNI Nugget Ikan	12
2. Resep Dasar <i>Fish Finger</i>	13
3. Resep <i>Batter</i>	14
4. Komposisi Kimia Ikan Gabus per 100 gram	21
5. Komposisi Kimia Ikan Patin per 100 gram	23
6. Alat Persiapan <i>Fish Finger</i>	56
7. Alat Pengolahan <i>Fish Finger</i>	56
8. Komposisi Pembuatan <i>Fish Finger</i>	57
9. Rancangan Penelitian	60
10. Kisi – kisi Instrumen Penelitian	63
11. Tabel Hasil Ringkasan Uji T Terhadap Kualitas <i>Fish Finger</i>	72

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Fish Finger.....	11
2. Ikan Gabus (<i>Channa striata</i>)	18
3. Ikan Patin (<i>Pengasius djambal</i>)	22
4. Tepung Terigu	24
5. Tepung Tapioka	25
6. Tepung Parnir	26
7. Telur	27
8. Minyak Goreng	28
9. Bawang Putih	29
10. Bawang Merah	30
11. Merica	31
12. Buah Pala	31
13. Garam	32
14. Kerangka Konseptual Fish Finger	48
15. Diagram Alir Proses Pembuatan Fish Finger	59
16. Perbandingan Rata-rata Kualitas Bentuk Balok Fish Finger	66
17. Perbandingan Rata-rata Kualitas Bentuk Seragam Fish Finger	67
18. Perbandingan Rata-rata Kualitas Warna Fish Finger	68
19. Perbandingan Rata-rata Kualitas Aroma Fish Finger	69
20. Perbandingan Rata-rata Kualitas Tekstur Fish Finger	70
21. Perbandingan Rata-rata Kualitas Rasa Fish Finger	71

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Format Uji Penelitian	89
2. Tabulasi Uji Jenjang.....	94
3. Tabulasi Uji T	99
4. Alat Pembuatan <i>Fish Finger</i>	103
5. Bahan Pembuatan <i>Fish Finger</i>	104
6. Proses Pembuatan <i>Fish Finger</i>	105

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan zaman yang sangat pesat membawa perubahan pada pola konsumsi masyarakat. Perubahan pola konsumsi masyarakat menyebabkan perubahan kebutuhan makanan dan minuman. Pola konsumsi masyarakat terutama di daerah perkotaan cenderung memilih makanan yang praktis, ekonomis dan cepat tersedia untuk dikonsumsi. Menurut Asrawaty (2018), salah satu kebutuhan masyarakat saat ini adalah tersedianya bahan makanan yang praktis, yaitu yang bersifat *ready to cook* (siap dimasak) dan *ready to eat* (siap untuk dimakan). Selain itu produk pangan yang diinginkan masyarakat saat ini tidak hanya untuk cemilan dan menghilangkan rasa lapar, tetapi juga mempertimbangkan kualitas gizi yang ada pada makanan tersebut.

Makanan yang cepat dalam penyajiannya atau lebih dikenal sebagai *fast food*, merupakan salah satu makanan yang banyak digemari oleh masyarakat saat ini. Makanan cepat saji adalah makanan yang disajikan dalam waktu singkat dan bisa dikonsumsi secara cepat. Di era modern seperti saat ini yang serba cepat dan instan, perusahaan telah banyak melakukan inovasi makanan, salah satunya ialah membuat makanan beku (*frozen food*) seperti *nugget* dan *fish finger*. *Fish finger* merupakan produk olahan ikan yang terbuat dari potongan (*fillet* ikan) atau lumatan daging ikan atau surimi yang kemudian diberi bumbu-bumbu, dilapisi dengan tepung *batter* (campuran beberapa tepung) dan *breadcrumbs* (tepung roti) sebagai lapisan luar yang selanjutnya dibekukan.

Fish finger memiliki nilai gizi yang tinggi, kaya akan omega-3, vitamin B dan mineral serta lemak jenuh yang rendah kandungan asam lemak dan kolesterol (Rezai dan Hedayatifard,2013). Pada dasarnya *fish finger* hampir sama dengan *nugget* hanya saja pemakaian tepung yang sedikit dan proses pembuatannya yang tidak mengalami pengukusan (Agustini dan Swastawati, 2003). Pada penelitian ini penulis melakukan pengolahan produk *fish finger* dibandingkan dengan *nugget* karena dalam proses pengolahan *nugget* mengalami proses pengukusan sedangkan dalam pengolahan *fish finger* tidak mengalami proses pengukusan. Menurut Siti Salmatia, dkk (2020) “Proses pengukusan dan perebusan berpengaruh terhadap kadar albumin ikan gabus, kadar albumin ikan gabus yang mengalami proses perebusan dan pengukusan lebih rendah dibandingkan dengan ikan gabus yang segar”.

Ikan merupakan sumber protein hewani yang baik dan rendah kolesterol. Kandungan asam lemak tak jenuh omega-3 dan taurin yang tinggi di dalam ikan dapat meningkatkan kecerdasan otak bagi anak-anak. Selain protein dan lemak, mineral dalam ikan juga baik bagi perkembangan tubuh. Jenis ikan yang biasa digunakan dalam memproduksi *fish finger* adalah ikan air tawar seperti ikan patin.

Ikan Patin (*Pengasius djambal*) merupakan ikan air tawar yang mempunyai nilai ekonomis yang tinggi untuk dikembangkan menjadi produk yang lebih ekonomis dan banyak dikonsumsi di Indonesia karena rasanya enak, lezat, gurih serta mudah didapat. Ikan patin memiliki kandungan nutrisi yang baik bagi tubuh seperti protein sebesar 7,51%, lemak sebesar 6,57% dan

air sebesar 75,21%. Ikan patin memiliki keistimewaan antara lain rasanya khas, gurih, rendah kalori, struktur dagingnya kenyal dan lunak. Kandungan kalori ikan patin sekitar 120 kalori setiap 3,5 ons sehingga ikan ini baik untuk menjaga kesehatan (Muhamad dan Mohamad 2012). Selain ikan patin, jenis ikan air tawar lainya juga dapat di olah menjadi *fish finger* seperti ikan gabus.

Menurut dr.Andreas Wilson Setiawan dalam Iswandiari, Y (2021), ikan gabus memiliki jenis kandungan gizi yang lebih tinggi dibanding jenis ikan konsumsi lainnya. Ikan gabus memiliki kandungan protein sekitar 25,5%, jumlah ini lebih tinggi jika dibandingkan dengan kadar protein dari ikan mas (16%), ikan bandeng (20%), ikan kakap (20%), atau ikan sarden (21,1%). Ikan gabus merupakan jenis ikan air tawar yang termasuk spesies *Canna striata*. Spesies *Canna striata* memiliki bentuk tubuh memanjang menyerupai torpedo dengan ukuran tubuh sepanjang 218,6 mm dan ukuran kepala sepanjang 55 mm. Ikan gabus (*Channa striata*) merupakan salah satu jenis ikan yang termasuk sebagai ikan karnivora, ikan ini banyak ditemukan di perairan air tawar, seperti sungai, danau, kolam, bendungan, rawa,sawah,parit dan air payau (Alfarisy,2016).

Menurut data badan pusat statistik tahun 2018, penghasil sektor ikan gabus terbanyak di Sumatera Barat sebanyak 730,39 Ton terdapat di Kabupaten Pasaman. Ikan gabus umumnya didapat pada perairan dangkal seperti sungai dan rawa dengan kedalaman 40 cm dan cenderung memilih tempat yang gelap, berlumpur, berarus tenang, ataupun wilayah berbatuan untuk bersembunyi. Selain di Kabupaten Pasaman, di beberapa daerah lain di

Sumatera Barat, seperti Kabupaten Pesisir selatan dan Kabupaten Solok keberadaan ikan gabus juga banyak ditemukan. Secara umum ikan gabus memiliki pola pertumbuhan allometrik atau penambahan bobot lebih cepat daripada sifat agresifnya dalam mencari makan (Nurbakti Listyanto dan Septyan Andriyanto, 2009).

Ikan gabus (*Channa striata*) banyak dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai ikan konsumsi karena memiliki daging yang tebal, bewarna putih dan tidak memiliki banyak tulang (Asikin & Kusumaningrum, 2017). Ikan gabus merupakan salah satu jenis ikan konsumsi dimana ikan ini terkenal kaya akan kandungan protein dan albuminya. Albumin ikan gabus sangat baik digunakan untuk penderita hipoalbumin (rendah albumin), dan penyembuhan luka pascaoperasi dan luka bakar (Evi dan Ika, 2013). Ikan gabus dimanfaatkan dalam bidang kesehatan yang disebut sebagai *medicinal freshwater fish*, seperti digunakan untuk mempercepat proses penyembuhan luka pascaoperasi dan melahirkan (Rahayu et al., 2016). Ikan gabus memiliki manfaat biomedik yang sangat menguntungkan, seperti anti radang, anti jasad renik, anti nyeri nosisepsi (nociception) dan sifat antikanker (Hue et al., 2017).

Berdasarkan uraian diatas maka dapat disimpulkan bahwa ikan gabus memiliki kandungan gizi yang tinggi sehingga sangat baik untuk kesehatan. Ikan gabus memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tetapi untuk pengolahan ikan gabus masih belum optimal karena hanya diolah menjadi goreng ataupun ikan masak biasa saja, sehingga rendahnya minat konsumsi masyarakat terhadap ikan gabus. Pengolahan ikan gabus yang digoreng atau ikan masak

biasa saja cenderung membuat orang tidak tertarik dan bosan untuk mengkomsumsinya. Selain pengolahan ikan gabus yang belum optimal, bentuk ikan gabus yang menyerupai seperti ular dan bersisik juga membuat orang tidak suka untuk mengkomsumsi ikan gabus, oleh karena itu perlu adanya olahan inovasi dari ikan gabus.

Penelitian terdahulu yang relevan yang pernah dilakukan yaitu:1) Pengaruh Komposisi Surimi dan Daging Terhadap Sifat Kimia, Fisik, dan Organoleptik *Fish Finger* Ikan Patin (*Pengasius djambal*) oleh Linda Kusuma Ningrum (2015). 2)Profil Asam Amino Pada Pengolahan *Fish Finger* Ikan Patin (*Pengasius djambal*) oleh Astri Iga Siska (2015). 3)Perbandingan Pencampuran Daging Ikan Patin (*Pengasius djambal*) dan Ikan Gabus (*Channa striata*) Pada Karakteristik Surimi Oleh Bobby Saputra (2015). 4)Pengaruh Proses Perebusan dan Pengukusan Terhadap Kandungan Albumin dan Proksimat Ikan Gabus (*Channa striata*) Oleh Siti Salmatia (2020) dan 5)Penggunaan Ikan Gabus Dalam Pembuatan Bakso oleh Yoga Andesko (2021).

Berdasarkan uraian tersebut terdapat penjelasan bahwa sudah ada penelitian mengenai *fish finger*, namun belum ada yang melakukan penelitian pengaruh penggunaan ikan gabus terhadap kualitas *fish finger*. *Fish finger* yang dihasilkan dari penelitian sebelumnya adalah *fish finger* dari ikan patin. Berdasarkan hal tersebut penulis ingin mengembangkan suatu produk makanan, yaitu *fish finger* dengan menggunakan ikan gabus. Pada penelitian

ini akan dilakukan Uji t untuk membedakan kualitas antara *fish finger* dari ikan patin dan *fish finger* dari ikan gabus. Penggunaan ikan patin dan ikan gabus sebagai bahan utama dalam pembuatan *fish finger* juga bertujuan untuk membandingkan dan melihat kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa pada *fish finger*.

Berdasarkan pra penelitian sebelumnya dengan mengganti bahan pembuatan *fish finger* yang biasanya terbuat dari ikan patin dengan ikan gabus sepenuhnya memberikan hasil yang cukup baik dan tidak jauh berbeda dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa. Berdasarkan penelitian terdahulu tentang Perbandingan Pencampuran Daging Ikan Patin (*Pengasius djambal*) dan Ikan Gabus (*Channa striata*) Pada Karakteristik Surimi mendapatkan hasil bahwa :1) Nilai kadar protein ikan patin lebih rendah dibandingkan ikan gabus. 2) Nilai kadar lemak ikan patin lebih tinggi dibandingkan ikan patin. 3) Serta nilai kandungan kadar air ikan patin lebih tinggi dibandingkan ikan gabus. Oleh karena itu maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Pengaruh Penggunaan Ikan Patin dan Ikan Gabus Terhadap Kualitas *Fish Finger*”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka penulis mengidentifikasi masalah penelitian sebagai berikut.

1. Kandungan gizi yang dimiliki ikan gabus sangat baik untuk kesehatan tetapi pemanfaatan ikan gabus dalam pengembangan olahan masih belum maksimal.
2. Belum adanya masyarakat memanfaatkan ikan gabus sebagai bahan pembuatan *fish finger*.
3. Perbedaan kadar air antara ikan patin yang lebih tinggi dibandingkan dengan ikan gabus tentunya akan berpengaruh terhadap kualitas tekstur dan bentuk yang dihasilkan pada *fish finger*.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas untuk lebih mudah dan terfokusnya penelitian, maka perlu adanya batasan masalah penelitian. Penulis membatasi penelitian pada pengaruh penggunaan ikan patin dan ikan gabus terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa *fish finger*.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah yang telah diuraikan di atas maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Apakah terdapat pengaruh penggunaan ikan patin dan ikan gabus terhadap kualitas bentuk pada *fish finger* ?

2. Apakah terdapat pengaruh penggunaan ikan patin dan ikan gabus terhadap kualitas warna pada *fish finger* ?
3. Apakah terdapat pengaruh penggunaan ikan patin dan ikan gabus terhadap kualitas tekstur pada *fish finger* ?
4. Apakah terdapat pengaruh penggunaan ikan patin dan ikan gabus terhadap kualitas aroma pada *fish finger* ?
5. Apakah terdapat pengaruh penggunaan ikan patin dan ikan gabus terhadap kualitas rasa pada *fish finger* ?
6. Apakah terdapat pengaruh penggunaan ikan patin dan ikan gabus terhadap kualitas (bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa) *fish finger* ?

E. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis :

1. Pengaruh penggunaan ikan patin dan ikan gabus terhadap kualitas bentuk pada *fish finger*
2. Pengaruh penggunaan ikan patin dan ikan gabus terhadap kualitas warna pada *fish finger*
3. Pengaruh penggunaan ikan patin dan ikan gabus terhadap kualitas tekstur pada *fish finger*
4. Pengaruh penggunaan ikan patin dan ikan gabus terhadap kualitas aroma pada *fish finger*

5. Pengaruh penggunaan ikan patin dan ikan gabus terhadap kualitas rasa pada *fish finger*
6. Pengaruh penggunaan ikan patin dan ikan gabus terhadap kualitas bentuk, warna, aroma tekstur dan rasa pada *fish finger*

F. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang hendak dicapai, maka penelitian ini diharapkan mempunyai manfaat sebagai berikut :

1. Bagi Penulis
 - a. Menambah ilmu pengetahuan dan wawasan mengenai pengaruh penggunaan ikan patin dan ikan gabus terhadap kualitas *fish finger* .
 - b. Sebagai salah satu persyaratan penulis memperoleh gelar sarjana di Universitas Negeri Padang (UNP)
2. Bagi Mahasiswa
 - a. Menambah ilmu pengetahuan dan keterampilan, khususnya mahasiswa IKK Tata Boga dalam pengolahan makanan khususnya pada penggunaan ikan patin dan ikan gabus terhadap kualitas *fish finger* .
 - b. Sebagai referensi bagi mahasiswa Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK) khususnya sebagai literatur yang relevan bagi peneliti selanjutnya.
3. Bagi Masyarakat

Meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang aneka ragam olahan dari ikan gabus sebagai produk makanan cepat saji seperti *fish finger*.