



**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA**

SKRIPSI

**PEMANFAATAN IKAN WADER SEBAGAI KALDU BUBUK
PENGANTI MSG PADA HIDANGAN SAYUR ASEM**

BELLA ANANDA BUDIONO

NIM. 195800022

**PROGRAM STUDI VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA-
TATA BOGA**

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

2023



**UNIVERSITAS PGRI
ADIBUANA**

SKRIPSI

**PEMANFAATAN IKAN WADER SEBAGAI KALDU BUBUK PENGGANTI
MSG PADA HIDANGAN SAYUR ASEM**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar sarjana
pendidikan pada program studi PVKK-Tata Boga**

Fakultas Teknik

BELLA ANANDA BUDIONO

NIM 195800022

**PROGRAM STUDI PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL
KESEJAHTERAAN KELUARGA - TATA BOGA**

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

2023



Unipa Surabaya

Lembar Persetujuan Pembimbing

Skripsi ini dinyatakan Siap diujikan

Pembimbing,

Dr. Diana Evawati, S.Pd., M.Kes
NIP 195710292005012001

Lembar Persetujuan Panitia Ujian Skripsi

Skripsi ini telah selesai diseminarkan dengan diuji dalam Ujian Skripsi dan telah dinyatakan LULUS oleh Panitia Ujian Skripsi dari
Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
Pada tanggal 14 Juli 2023

Panitia Seminar :

Ketua

: Dr. Yunia Dwie Nurcahyanie, ST., M.T.

Dekan Fakultas Teknik

Sekretaris

: Agus Ridwan Mbh, S.Pd., M.Pd

Ketua Program Studi PVKK

Anggota

: Dr. Susilowati, M.Pd

Penguji I

: Agus Ridwan Mbh, S.Pd., M.Pd

Penguji II



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

FAKULTAS TEKNIK

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK

KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 ☎ (031) 8281181 Surabaya 60234


Website : www.ft.unipasby.ac.id E-mail : ft@unipasby.ac.id

BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI

Pada

Hari, tanggal : Kamis, 22 Juni 2023
Jam : 10.00 WIB
Tempat : Ruang Microteaching, Kampus I Universitas PGRI Adi Buana

Telah dilaksanakan Ujian Skripsi:

Nama Mahasiswa : Bella Ananda Budiono
NIM : 195800022
Program Studi : PVKK
Judul : Pemanfaatan Ikan Wader sebagai Kaldu Bubuk Pengganti MSG pada Hidangan Sayur Asem
Bidang Keahlian : Tata Boga
Tanda Tangan : 

Saran-saran perbaikan :

.....
.....
.....
.....

Tim Penguji

Nama

(Tanda tangan)

1. Dr. Susilowati, M. Pd
2. Agus Ridwan Mbh, S.Pd., M.Pd



*) Jangka waktu perbaikan Skripsi dua minggu setelah ujian.

Apabila waktu tersebut tidak dipenuhi, maka nilai Ujian Skripsi dianggap batal dan mahasiswa yang bersangkutan diwajibkan mengulang Ujian lisan

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Bella Ananda Budiono

NIM : 195800022

Program Studi : PVKK Tata Boga

Fakultas : Teknik

Judul Skripsi : Pemanfaatan ikan wader sebagai kaldu bubuk pengganti MSG pada hidangan sayur asem

Dosen Pembimbing : Dr. Diana Evawati, S.Pd., M.Kes.

Menyatakan bahwa Skripsi tersebut adalah bukan hasil menjiplak sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya.

Demikian surat pernyataan saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 20 Juni 2023

Dosen Pembimbing

Mahasiswa,



Dr. Diana Evawati, S.Pd., M.Kes

NIP. 197510292005012001

Bella Ananda Budiono

195800022

PERSEMBAHAN/MOTTO

MOTTO:

”Hidup adalah sebuah perjalanan, bukan pertandingan”

PERSEMBAHAN

Alhamdulillah, atas Rahmat dan Hidayah-Nya, Penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik, lancar tanpa kendala, dan tepat waktu.

Karya sederhana ini penulis persembahkan untuk:

1. Ayah dan Ibu yang senantiasa selalu memberikan do'a, kasih sayang, dan memberi semangat, serta perhatian tak henti-hentinya sehingga saya mendapatkan Ridhanya Allah S.W.T untuk dapat menyelesaikan penelitian ini.
2. Diri saya sendiri yang sudah menjadi manusia kuat dan tidak kenal lelah dalam belajar dan menjadi pribadi yang lebih baik lagi.
3. Semestaku yang sudah menyemangati saya untuk segera menyelesaikan penelitian ini.
4. Teman-teman seperjuangan saya mahasiswa PVKK Tata Boga 2019 yang sama-sama sedang berjuang untuk meraih mimpi dan cita-citanya.
5. Almamater kebanggan saya Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi ini yang berjudul “PEMANFAATAN IKAN WADER SEBAGAI KALDU BUBUK PENGGANTI MSG PADA HIDANGAN SAYUR ASEM”. Laporan proposal ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, pada Fakultas Teknik, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.

Penulis menyadari bahwa Skripsi ini tidak luput dari berbagai kekurangan. Penulis mengharapkan kritik dan saran demi kesempurnaan penelitian ini. Sehingga bermanfaat bagi bidang pendidikan serta dapat dikembangkan lebih lanjut.

Surabaya, 20 Juni 2023

penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL I.....	i
HALAMAN JUDUL II.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
MOTO	iv
KATA PENGATAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK	xi
ABSTRACT	xii
 BAB I PENDAHULUAN	
A. LATAR BELAKANG MASALAH.....	1
B. BATASAN MASALAH.....	4
C. RUMUSAN MASALAH	4
D. TUJUAN PENELITIAN	4
E. MANFAAT PENELITIAN.....	5
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. DASAR TEORI.....	7
B. TINJAUAN PENELITIAN YANG RELEVAN.....	27
C. KERANGKA KONSEPTUAL.....	30
D. HIPOTESIS	32
 BAB III METODE PENELITIAN	
A. DESAIN PENELITIAN.....	33
B. VARIABEL PENELITIAN	35
C. DEFINISI OPERASIONAL VARIABEL.....	40
D. INSTRUMENT PENELITIAN.....	40
E. POPULASI DAN SAMPEL PENELITIAN	40

F. TEKNIK PENGUMPULAN DATA	40
G. TEKNIK ANALISIS DATA.....	44

BAB VI HASIL ANALISIS DATA & PEMBAHASAN

A. PENYAJIAN DATA.....	41
B. ANALISIS DATA	50
C. PEMBAHASAN	53

BAB V PENUTUP

A. SIMPULAN	59
B. SARAN.....	60
C. DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN.....	69

DAFTAR TABEL

2.1. Klasifikasi ikan wader	8
2.2. Kandungan gizi ikan wader	16
2.3. Kandungan sayur asem	18
2.4. Kandungan bawang merah	32
3.1. Desain penelitian	34
3.2. Alat persiapan, alat pengolahan, alat pengemasan.....	38
3.3 Bahan tambahan	38
3.4. Teknik pengolahan.....	38
3.5. Resep kaldu bubuk ikan wader	39
3.6 Uji organoleptik Rasa.	42
3.8. Uji Organoleptik Warna.....	43
3.9. Uji Organoleptik Aroma	44
3.10. Uji Organoleptik Tekstur	44
3.11. Uji Organoleptik Daya terima masyarakat	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Ikan wader pari	6
Gambar 2.2 Sayur asem sunda.....	13
Gambar 2.3 Sayur asem betawi	15
Gambar 2.4 Sayur asem jawa timur	17
Gambar 2.5 Sayur asem banjar	19
Gambar 2.6 Sayur asem Palembang	19
Gambar 2.7 Proses Pengupasan. bahan.	19
Gambar 2.8 Proses Pemotongan bahan	20
Gambar 2.9 Proses Penghalusan bahan.....	20
Gambar 2.10 Proses Penumisan bahan	20
Gambar 2.11 Proses Penyaringan bahan	21
Gambar 2.12 Proses penghalusan bahan.....	21
Gambar 2.13 Proses penyaringan bahan	21
Gambar 2.14 kerangka konsep	31
Gambar 4.1 pembersihanIkan wader	49
Gambar 4.2 bahan kaldu	49
Gambar 4.3 penghalusan bahan	49
Gambar 4.4 bahan halus	49
Gambar 4.5 penumisan bahan	50
Gambar 4.6 pengeringan	50
Gambar 4.7 Penyaringan.....	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran.1 kegiatan pengambilan data	69
Lampiran.2 kegiatan pengambilan data	70
Lampiran.3 tanggapan panelis terhadap rasa kaldu bubuk ikan wader pada hidangan sayur asem	71
Lampiran.4 tanggapan panelis terhadap warna kaldu bubuk ikan wader pada hidangan sayur asem	73
Lampiran.5 tanggapan panelis terhadap aroma kaldu bubuk ikan wader pada hidangan sayur asem	75
Lampiran.6 tanggapan panelis terhadap tekstur kaldu bubuk ikan wader pada hidangan sayur asem	77
Lampiran.7 tanggapan panelis terhadap daya terima kaldu bubuk ikan wader pada hidangan sayur asem.....	79