

**PENGARUH VARIASI DURASI MEMASAK DENGAN
PANCI PRESTO TERHADAP DAYA TERIMA
IKAN MAS ARSIK PRESTO**

KARYA TULIS ILMIAH



**DELFINA AIZA
P01031122062**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III
2025**

**PENGARUH VARIASI DURASI MEMASAK DENGAN
PANCI PRESTO TERHADAP DAYA TERIMA
IKAN MAS ARSIK PRESTO**

Karya tulis ilmiah diajukan sebagai salah satu syarat untuk
menyelesaikan Program Studi Diploma III di Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan



**DELFINA AIZA
P01031122062**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III
2025**

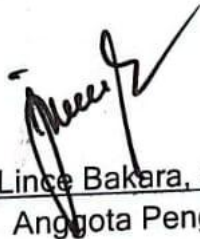
PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul : Pengaruh Variasi Durasi Memasak
dengan Panci Presto terhadap Daya
Terima Ikan Mas Arsik Presto
Nama Mahasiswa/ : Delfina Aiza
NIM : P01031122062
Program Studi : Diploma III Gizi

Menyetujui :



Dr. Tetty Herta Doloksaribu, STP, MKM
Pembimbing Utama/ Ketua Penguji



Tiar Lince Bakara, SP, M.Si
Anggota Penguji



Erlina Nasution S.Pd, M.Kes
Anggota Penguji



Mengetahui :
Ketua Jurusan,

Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes
196906231990032001

ABSTRAK

DELFINA AIZA “**PENGARUH VARIASI DURASI MEMASAK DENGAN PANGCI PRESTO TERHADAP DAYA TERIMA IKAN MAS ARSIK PRESTO**” (DIBAWAH BIMBINGAN TETTY HERTA DOLOKSARIBU)

Ikan mas merupakan sumber protein hewani yang kaya zat gizi dan banyak dikonsumsi di Indonesia, salah satunya dalam bentuk masakan tradisional Batak, yaitu ikan mas arsik. Namun, tantangan dari hasil olahan ikan mas arsik adalah tulang yang keras dan duri yang banyak dapat berisiko tertelan. Penerapan metode memasak dengan panci presto dapat menghasilkan tekstur tulang dan duri ikan lebih lunak dan dapat meningkatkan daya terima produk oleh konsumen.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi durasi memasak menggunakan panci presto terhadap daya terima ikan mas arsik presto, yang meliputi aspek warna, tekstur, aroma, dan rasa.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan tiga perlakuan (durasi memasak 1 jam, 2 jam, dan 3 jam) dan dua ulangan. Data daya terima diperoleh melalui uji organoleptik menggunakan 5 skala hedonik oleh 25 orang panelis yang dilakukan di laboratorium teknologi pangan jurusan gizi Poltekkes Kemenkes Medan. Data dianalisis menggunakan Anova pada $\alpha = 5\%$.

Hasil penelitian menunjukkan adanya pengaruh yang signifikan ($p < 0,05$) terhadap semua aspek daya terima meliputi warna, tekstur, aroma, dan rasa. Perlakuan dengan durasi memasak selama 3 jam pada suhu 170°C menunjukkan hasil yang paling disukai.

Kata kunci: Arsik, durasi, ikan mas presto

ABSTRACT

DELFINAAIZA "THE EFFECT OF VARIATIONS IN PRESSURE COOKING DURATION ON THE ACCEPTABILITY OF *ARSIK PRESTO CARP*"
(CONSULTANT: TETTY HERTA DOLOKSARIBU)

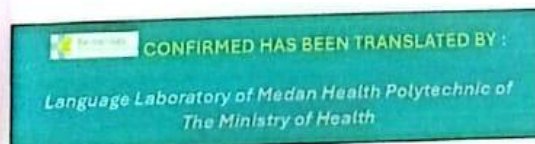
Carp is a source of animal protein rich in nutrients and is widely consumed in Indonesia, one form being the traditional Batak dish, *Arsik Carp* (*Ikan Mas Arsik*). However, a challenge with traditional *Arsik Carp* is the hard bones and numerous spines, which pose a risk of being swallowed. Applying the pressure-cooking method (*panci presto*) can result in softer bone and spine textures, potentially increasing the product's acceptability among consumers.

This study aims to determine the effect of varying pressure-cooking durations on the acceptability of *Arsik Presto Carp*, covering the aspects of color, texture, aroma, and taste.

This research was an experimental study using a Completely Randomized Design (CRD) with three treatments (cooking durations of 1 hour, 2 hours, and 3 hours) and two replications. Acceptability data were obtained through an organoleptic test using a 5-point hedonic scale, involving 25 panelists at the Food Technology Laboratory of the Nutrition Department, Medan Health Polytechnic. Data were analyzed using Anova at $\alpha=5\%$.

The results indicated a significant effect ($p<0.05$) on all aspects of acceptability, including color, texture, aroma, and taste. The treatment with a 3-hour cooking duration at a temperature of 170°C showed the most preferred results.

Keywords: *Arsik*, Duration, Presto Carp



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah yang berjudul **“Pengaruh Variasi Durasi Memasak dengan Panci Presto terhadap Daya Terima Ikan Mas Arsik Presto”**

Dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini penulis mendapatkan banyak dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu, penulis menyampaikan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes, selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemnkes Medan.
2. Dr.Tetty Herta Doloksaribu, STP, MKM, selaku dosen pembimbing utama yang penuh kesabaran memberikan bimbingan, nasehat serta motivasi kepada penulis dalam penulisan karya tulis ilmiah.
3. Tiar Lince Bakara, SP, M.Si, selaku anggota penguji yang telah banyak memberikan bimbingan dan arahan karya tulis ilmiah ini.
4. Erlina Nasution S.Pd, M.Kes, selaku anggota penguji yang telah banyak memberikan bimbingan dan arahan karya tulis ilmiah ini.
5. Terkhusus kepada kedua orang tua saya, Bapak Ir. Ambiadhi Gayo dan Ibu Zakiah Gustin A.Md. saya ingin mengucapkan terima kasih berkat dukungan dan doa doa yang tiada henti.
6. Teman-teman satu bimbingan yang sudah sama sama berjuang dalam penyusunan penelitian ini selalu memberi dukungan dan turut ikut serta membantu dalam proses penyusunan karya tulis ilmiah.

Penulis menyadari bahwa karya tulis ilmiah ini masih memiliki keterbatasan, namun demikian diharapkan dapat memberikan manfaat dan menjadi tambahan referensi bagi pembaca.

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN PERSETUJUAN	ii
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Ikan Mas (<i>Cyprinus Carpio</i>).....	5
1. Standar mutu	6
2. Manfaat ikan mas	9
3. Produk olahan ikan mas	10
B. Arsik	11
1. Andaliman sebagai pengawet alami	13
2. Standar resep pembuatan ikan mas arsik	14
3. Manfaat arsik.....	15
C. Teknik Pengolahan dengan Presto.....	17
D. Uji Organoleptik	21
E. Kerangka Konsep	22
F. Defenisi Operasional.....	23
G. Hipotesis.....	23
BAB III METODE PENELITIAN	24
A. Lokasi dan Waktu Penelitian	24
B. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	24
C. Bahan dan alat	25
D. Tata Letak (Lay out) Percobaan	29
E. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	30
F. Pengolahan dan Analisis Data.....	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	32
A. Gambaran fisik ikan mas arsik presto	32
B. Rendemen ikan mas arsik presto	34
C. Daya Terima Ikan Mas Arsik Presto	34
1. Warna.....	34
2. Tekstur	36
3. Aroma.....	37
4. Rasa	38
D. Rekapitulasi Daya Terima Ikan Mas Arsik Presto	39
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
A. Kesimpulan.....	40
B. Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA	41

DAFTAR TABEL

No	Halaman
1. Kandungan Gizi Ikan Mas	6
2. Standar Ikan Segar	7
3. Definisi Operasional	23
4. Bahan Pembuatan Ikan Mas Arsik Presto	25
5. Modifikasi Bahan Pembuatan Ikan Mas Arsik Presto	25
6. Alat Pembuatan Ikan Mas Arsik Presto	26
7. Penentuan Bilangan Acak	29
8. Lay Out Bilangan Acak	29
9. Tampilan ikan mas arsik presto pada durasi 1 jam	32
10. Tampilan ikan mas arsik presto pada durasi 2 jam	33
11. Tampilan ikan mas arsik presto pada durasi 3 jam	33
12. Rendemen ikan mas arsik	34
13. Nilai Rata-Rata Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna	35
14. Nilai Rata-Rata Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Tekstur	36
15. Nilai Rata-Rata Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Aroma	37
16. Nilai Rata-Rata Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa	38
17. Rekapitulasi Perilaku Terpilih berdasarkan Daya Terima	39

DAFTAR GAMBAR

No	Halaman
1. Kerangka konsep	22
2. Prosedur Pembuatan Ikan Mas Arsik Presto	28
3. Tampilan ikan mas arsik presto menurut durasi memasak	32

DAFTAR LAMPIRAN

No	Halaman
1. Surat persetujuan (informed consent).....	44
2. Formulir Organoleptik	45
3. Rata dari Hasil Penelitian terhadap Warna Ikan Mas Arsik Presto	46
4. Hasil Analisis Kesukaan Panelis terhadap Warna Ikan Mas Arsik Presto ...	47
5. Rata dari Hasil Penelitian terhadap Aroma Ikan Mas Arsik Presto	48
6. Hasil Analisis Kesukaan Panelis terhadap Aroma Ikan Mas Arsik Presto ...	49
7. Rata dari Hasil Penelitian terhadap Tekstur Ikan Mas Arsik Presto	50
8. Hasil Analisis Kesukaan Panelis terhadap Tekstur Ikan Mas Arsik Presto ..	51
9. Rata dari Hasil Penelitian terhadap Rasa Ikan Mas Arsik Presto	52
10. Hasil Analisis Kesukaan Panelis terhadap Rasa Ikan Mas Arsik Presto	53
11. Dokumentasi proses Pembuatan Ikan Mas Arsik Presto	54
12. Dokumentasi Uji organoleptik.....	55
13. Perhitungan Bahan Ikan Mas Arsik Presto sesuai Perlakuan	56
14. Daftar hadir peserta panelis.....	57
15. Ethical Exemption	58
16. Pernyataan Keaslian KTI	61
17. Daftar Riwayat Hidup.....	62
18. Bukti Bimbingan.....	63