KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
FAKULTAS PERTANIAN
Jalan Palembang-Prabumulih, KM 32 Indralaya (Ogan Ilir) Kode Pos 30662
Telepon (0711) 580059, Faxinile (0711) 580276 Pos-e: dekanfp@unsri.ac.id
Laman : www.fp.unsri.ac.id

KEPUTUSAN
DEKAN FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS SRIWIJAYA
NOMOR 1213 /UN9.1.5/PP.16/2025

TENTANG

SUSUNAN PANITIA UJIAN KOMPREHENSIF MAHASISWA
JURUSAN PERIKANAN PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS SRIWIJAYA

DEKAN FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS SRIWIJAYA

Memperhatikan : Surat Ketua Jurusan Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya Nomor 0310/UN9.1.5.7/PP.16/2025 tanggal 18 Februari 2025 perihal panitia ujian komprehensif mahasiswa.

Menimbang :
a. bahwa agar terciptanya suasana ujian yang tertib, aman, lancar dan sesuai dengan peraturan yang berlaku, maka perlu dibentuk Panitia Ujian Komprehensif Mahasiswa.
b. bahwa sehubungan dengan butir "a" di atas maka perlu dikeluarkan surat keputusan sebagai pedoman dan landasan hukumnya.

Mengingat :
1. Undang-Undang No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
2. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 42 Tahun 1960 tentang Pendirian Universitas Sriwijaya.
3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 32 Tahun 2024 tentang Perguruan Tinggi Negeri Badan Hukum Universitas Sriwijaya
4. Keputusan Menteri PTIP No.108 tahun 1963 tentang Pendirian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
5. Keputusan Rektor Universitas Sriwijaya No. 109/UN9/KP/2017 Tanggal 24 Februari 2021 tentang Pemberhentian dan Pengangkatan Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya Periode 2021-2025.

MEMUTUSKAN :

Menetapkan : KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS SRIWIJAYA TENTANG SUSUNAN PANITIA UJIAN KOMPREHENSIF MAHASISWA JURUSAN PERIKANAN PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS SRIWIJAYA.

KESATU : Susunan Panitia Ujian Komprehensif Mahasiswa Jurusan Perikanan Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya sebagai berikut :

Pengarah	: Prof. Dr. Ir. A. Muslim, M.Agr.	(Dekan)
Penanggung Jawab	: 1. Dr. Ferdinand Hukama T., S.Pi., M.Si.	(Kajur)
	2. Prof. Dr. Ace Baehaki, S.Pi., M.Si	(Koprodi THI)
Ketua Panitia	: Susi Lestari, S.Pi., M.Si	
Penguji	: 1. Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D.	(Ketua)
	2. Gama Dian Nugroho, S.Pi., M.Sc.	(Anggota)

Administrasi Program Studi : Satriana, S.AP
Administrasi Fakultas : Ratu Aprilina, S.Pt.

Untuk menguji Mahasiswa:
Nama / NIM : Ariansyah/05061182126017
Pembimbing I : Susi Lestari, S.Pi., M.Si
Pembimbing II : Puspa Ayu Pitayati, S.Pi., M.Si.

Pelaksanaan Ujian Skripsi :
Hari/Tanggal : Senin/24 Februari 2025
Pukul : 08.00 s.d. 09.00 WIB
Tempat : Ruang Seminar 01 Jurusan Perikanan

KEDUA : Panitia yang tersebut pada butir kesatu bertanggung jawab kepada Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.

KETIGA : Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan dengan ketentuan bahwa segala sesuatu akan diubah dan atau diperbaiki sebagaimana mestinya apabila dikemudian hari terdapat kekeliruan dalam keputusan ini.

Ditetapkan di : Indralaya
Pada tanggal : 19 FEB 2025

DEKAN,

A. MUSLIM
NIP 196412291990011001

Tembusan :
1. Rektor
2. Koord. PS THI.
3. Yang Bersangkutan

SKRIPSI

KARAKTERISASI MUTU FISIK DAN SENSORIS PEDE DI DAERAH MUSI RAWAS UTARA

CHARACTERIZATION OF PHYSICAL AND SENSORY QUALITY OF PEDE IN NORTH MUSI RAWAS REGION

Ariansyah
05061182126017

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
JURUSAN PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2025

SUMMARY

ARIANSYAH. Characterization of physical and sensory quality of pede in the North Musi Rawas area. (Supervised by **SUSI LESTARI** and **PUSPA AYU PITAYATI***)*.

Pede is a fermented fish product typical of North Musi Rawas which is made by adding salt and rendang rice. Pede is fermented anaerobically for 7 days. In the North Musi Rawas area, each region has its own characteristics for the formulation used in making fish pede. Areas that have different formulations in making fish pede include Lawang Agung, Surulangun, Muara Rupit and Sukomoro villages.

This study aims to examine the physical and sensory characteristics of pede ikan made in the North Musi Rawas area. This study was conducted at the Fisheries Product Processing Laboratory, and the Fisheries Product Microbiology Laboratory, Fisheries Product Technology Study Program, Fisheries Department, Faculty of Agriculture, Sriwijaya University. Implemented in September 2024.

The sampling method was carried out by *purposive sampling*, namely determining the criteria for the desired sample and respondents, and being able to provide information in accordance with the research problem, in addition the selected sample was representative among the existing population. Data collection was carried out through surveys and interviews with selected respondents based on the prepared questionnaire. Based on the results of the survey, selected pede producers from four villages in North Musi Rawas, namely A1: Pede fish from Lawang Agung Village, A2: Pede fish from Surulangun Village, A3: Pede fish from Muara Rupit Village, A4: Pede fish from Sukomoro Village. The observation parameters in this study were physical which included texture and color and sensory. Color tests were carried out for meat samples *(whiteness, lightness)* and overall *(hue).* Sensory tests included meat color, texture, aroma, salty taste, sour taste (meat only) and overall color.

Based on the results of physical analysis showed whiteness values between 33.92% -57.81%, lightness between 43,67%-61,22%, *hue* between 82,99^{o}-89,71^{o}, texture *(hardness)* 31,66%-44,1%. In the organoleptic test with meat color 3,5%-4,33%, overall color 3,96-4,26, aroma 3,43-4,3, texture 3,83-4,33, salty taste 2,7-3,9 and sour taste 3,3-4,36.

Key words: fermentation, fish confidence, North Musi Rawas, physical quality, sensory quality.

RINGKASAN

ARIANSYAH. Karakterisasi mutu fisik dan sensoris pede di daerah musi rawas utara. (Dibimbing oleh **SUSI LESTARI** dan **PUSPA AYU PITAYATI**).

Pede merupakan produk fermentasi ikan khas dari Musi Rawas Utara yang dibuat dengan penambahan garam dan beras dendang. Pede difermentasi secara *anaerob* selama 7 hari. Di daerah Musi Rawas Utara memiliki ciri khas masing-masing antara satu daerah dengan daerah lain untuk formulasi yang digunakan dalam pembuatan pede ikan. Daerah yang memiliki perbedaan formulasi dalam pembuatan pede ikan di antaranya adalah desa Lawang Agung, Surulangun, Muara Rupit dan Sukomoro.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji karakteristik fisik dan sensoris pede ikan yang dibuat di daerah Musi Rawas Utara. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Hasil Perikanan, dan Laboratorium Mikrobiologi Hasil Perikanan, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Jurusan Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya. Dilaksanakan pada September 2024.

Metode pengambilan sampel dilakukan secara *purposive sampling*, yaitu menentukan kriteria sampel dan responden yang diinginkan, serta dapat memberikan informasi sesuai dengan permasalahan penelitian, selain itu sampel yang dipilih merupakan representatif di antara populasi yang ada. Pengumpulan data dilakukan melalui survei dan wawancara terhadap responden yang terpilih dengan berpedoman pada kuesioner yang telah disiapkan. Berdasarkan hasil survei terpilih produsen pede dari empat desa yang ada di Musi Rawas Utara, yaitu A1: Pede ikan dari Desa Lawang Agung, A2: Pede ikan dari Desa Surulangun, A3: Pede ikan dari Desa Muara Rupit, A4: Pede ikan dari Desa Sukomoro. Parameter pengamatan pada penelitian ini adalah fisik yang meliputi tekstur dan warna dan sensoris. Uji warna dilakukan untuk sampel daging *(whiteness, lightness)* dan keseluruhan *(hue)*. Uji sensoris meliputi warna daging, tekstur, aroma, rasa asin, rasa asam (daging saja) dan warna keseluruhan.

Berdasarkan hasil analisis fisik menunjukkan nilai *whiteness* antara 33,92%-57,81%, *lightness* antara 43,67%-61,22%, *hue* antara 82,99^{o}-89,71^{o}, tekstur (kekerasan) 31,66%-44,1%. Pada uji organoleptik dengan warna daging 3,5%-4,33%, warna keseluruhan 3,96-4,26, aroma 3,43-4,3, tekstur 3,83- 4,33, rasa asin 2,7-3,9 dan rasa asam 3,3-4,36.

Kata kunci: fermentasi, Musi Rawas Utara, mutu fisik, mutu sensoris, pede ikan

SKRIPSI

KARAKTERISASI MUTU FISIK DAN SENSORIS PEDE DI DAERAH MUSI RAWAS UTARA

CHARACTERIZATION OF PHYSICAL AND SENSORY QUALITY OF PEDE IN NORTH MUSI RAWAS REGION

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Perikanan pada
Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Ariansyah
05061182126017

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
JURUSAN PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2025

LEMBAR PENGESAHAN

KARAKTERISASI MUTU FISIK DAN SENSORIS PEDE DI DAERAH MUSI RAWAS UTARA

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Perikanan pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh:

Ariansyah
05061182126017

Indralaya, Maret 2025

Pembimbing 1	**Pembimbing 2**
Susi Lestari, S.Pi., M.Si	**Puspa Ayu Pitayati, S.Pi., M.Si**
NIP. 197608162001122002	**NIP.198604122019032011**

Mengetahui
Dekan Fakultas Pertanian

Prof.Dr.Ir. A. Muslim, M.Agr.
NIP.196412291990011001

Skripsi dengan Judul "Karakterisasi Mutu Fisik dan Sensoris Pede di Musi Rawas Utara" oleh Ariansyah telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 24 Februari 2025 dan telah di perbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

Komisi Penguji

1. Susi Lestari, S.Pi., M.Si NIP. 197608162001122002	Pembimbing	(.....)
2. Puspa Ayu Pitayati, S.Pi., M.Si NIP. 198604122019032011	Sekretaris	(.....)
3. Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D. NIP. 197404212001121002	Anggota	(.....)
4. Gama Dian Nugroho, S.Pi., M.Sc NIP. 198803282020121010	Anggota	(.....)

Indralaya, 6 Maret 2025

Ketua Jurusan Perikanan	Koordinator Program Studi Teknologi Hasil Perikanan
Dr. Ferdinand Hukama Taqwa, S.Pi., M.Si NIP.197602082001121003	Prof. Dr. Ace Baehaki, S.Pi., M.Si NIP.197606092001121001

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ariansyah

Nim : 05061182126017

Judul : Karakterisasi Mutu Fisik dan Sesoris Pede di Daerah Musi Rawas Utara

Menyatakan bahwa seluruh data dan informasi yang disajikan dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri di bawah supervisi pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya. Apabila di kemudian hari ditemukan adanya unsur plagiat dalam skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

Demikian penyusunan ini saya buat dalam keadaan sehat dan tidak mendapat paksaan dari pihal manapun.

Indralaya, 6 Maret 2025

Yang Membuat Pernyataan

METERAI TEMPEL

CE8AMX183250355

Ariansyah