

## BAB 5

## HASIL PENELITIAN DAN ANALISIS DATA

## 5.1 Pelaksanaan Penelitian

Ikan bandeng yang dianalisis merupakan ikan bandeng yang diolah / dimasak dengan 2 cara yaitu dimasak dengan panci bertekanan tinggi (presto) dan pengasapan. Setiap perlakuan dilakukan 7 kali replikasi. Jadi total ada 14 sampel yang digunakan dalam penelitian ini. Analisis yang dilakukan adalah analisis kadar protein pada ikan bandeng yang diolah dengan 2 cara tersebut. Pengolahan data hasil analisis kadar protein dilakukan secara statistic dengan menggunakan *software* melalui uji statistik *independent t-test*.

## 5.2 Karakteristik Sampel

Ikan bandeng segar yang digunakan mempunyai berat kurang lebih sekitar 500 gram. Berat ikan setelah mengalami proses perlakuan presto dan pengasapan disajikan dalam Tabel 5.1 berikut.

Tabel 5.1 Berat Ikan Bandeng Yang Digunakan (gram)

Taraf Perlakuan	R 1	R 2	R 3	R 4	R 5	R 6	R 7	Rata-Rata±SD
Presto	266	270	265	311	319	292	279	286±21,969
Pengasapan	450	425	443	458	421	417	434	435,428±15,479

Keterangan:

R: replikasi

Kondisi daging ikan bandeng presto setelah matang, daging ikan menjadi lebih padat dan lembut serta tulang / duri menjadi lunak. Untuk kondisi daging

ikan bandeng asap setelah matang, daging ikan menjadi lebih padat, agak keras dan sedikit kering.

### 5.3 Kadar Protein Ikan Bandeng Presto dan Asap

Hasil analisis kadar protein yang terkandung dalam ikan bandeng presto dan asap disajikan pada Tabel 5.2.

**Tabel 5.2 Rerata Kadar Protein Ikan Bandeng per 100 gram**

Taraf Perlakuan	R 1	R 2	R 3	R 4	R 5	R 6	R 7	Rata-Rata±SD
Presto	27,38	26,40	27,80	25,50	26,80	25,28	23,50	26,094±1,466
Pengasapan	24,87	26,54	25,17	25,12	25,36	24,51	25,14	25,244±0,632

Keterangan:  
R: replikasi

Kadar protein ikan bandeng per 100 gram dinyatakan dalam persen. Ikan bandung yang diolah dengan presto dan pengasapan memiliki rentang kadar protein antara 23,50%–27,80%. Rata-rata kadar protein untuk ikan bandeng presto adalah 26,094±1,466% dan rata-rata kadar protein untuk ikan bandeng asap adalah 25,244±0,632%.

Berdasarkan hasil uji statistik mengenai normalitas data dengan menggunakan uji Shapiro Wilk, didapatkan nilai signifikansi pada kedua sampel lebih besar dari 0,05 ( $p \geq 0,05$ ) sehingga dapat disimpulkan bahwa kedua sampel memiliki distribusi normal. Berdasarkan uji statistik mengenai homogenitas data didapatkan nilai signifikansi > taraf nyata ( $\alpha$ ) yaitu  $0,053 > 0,05$  sehingga bisa disimpulkan bahwa kedua sampel homogen.

Hasil uji statistik *independent t-test* menunjukkan bahwa nilai signifikansi lebih besar dari 0,05 ( $0,184 > 0,05$ ) sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak

terdapat perbedaan yang signifikan antara rata-rata kadar protein ikan bandeng asap dengan ikan bandeng presto.

