

LEMBAR PERSETUJUAN

PEMANFAATAN TEPUNG IKAN GABUS (*Channa striata*) SEBAGAI
BAHAN TAMBAHAN DALAM PEMBUATAN KERUPUK

SKRIPSI

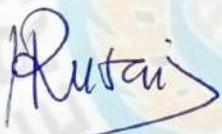
OLEH

TAUFIK ALKHAMDAN

1121 417 040

Telah Memenuhi Syarat Dan Disetujui Oleh :

Pembimbing I



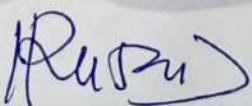
Dr. Rahim Husain, S.Pi., M.Si
NIP.197105162005011003

Pembimbing II



Sutianto Pratama Suherman, S.Pi., M.Si
NIP.198708142019031011

Mengetahui
Ketua Jurusan Teknologi Hasil Perikanan



Dr. Rahim Husain, S.Pi., M.Si
NIP.197105162005011003

LEMBAR PENGESAHAN

PEMANFAATAN TEPUNG IKAN GABUS (*Channa striata*) SEBAGAI
BAHAN TAMBAHAN DALAM PEMBUATAN KERUPUK

SKRIPSI

OLEH

TAUFIK ALKHAMDAN

NIM : 1121 417 040

Telah Memenuhi Syarat Dan Dipertahankan Didepan Komisi
Penguji Pada : Senin, 27 September 2021

Komisi Penguji :

1. Dr. Rahim Husain, S.Pi., M.Si

NIP. 197105162005011003

(.....)


2. Sutianto Pratama Suherman, S.Pi., M.Si

NIP. 198708142019031011

(.....)


3. Lukman Mile, S.Pi., M.Si

NIP. 198212042009121004

(.....)


4. Citra Panigoro, ST., M.Si

NIP. 197009111999032001

(.....)


Mengetahui,
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Negeri Gorontalo



Dr. Abdul Hafidz Olii, S.Pi, M.Si

NIP. 19730810 200112 1001

PEMANFAATAN TEPUNG IKAN GABUS (*Channa striata*) SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN DALAM PEMBUATAN KERUPUK

¹Taufik Alkhamdan, ²Rahim Husain, ²Sutianto Pratama Suherman

Taufikalkhamdan97@gmail.com

Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan UNG, Gorontalo
Indonesia

Abstrak

Ikan gabus (*Channa striata*) merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang mempunyai kandungan albumin tinggi dan memiliki berbagai fungsi untuk kesehatan. Berdasarkan potensi dan kandungan gizi ikan gabus ini sebagai peluang untuk dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan kerupuk. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu organoleptik kerupuk ikan gabus yang disubstitusi tepung ikan gabus (*channa striata*) dan juga mengetahui mutu dari kerupuk ikan gabus. Penelitian ini dilakukan pada bulan Juni sampai bulan Agustus 2021. Pembuatan sampel dilakukan di kecamatan Tiloan Kabupaten Buol dan diuji di Laboratorium bahan alam jurusan farmasi dan laboratorium Kimia Universitas Negeri Gorontalo. Desain penelitian ini yaitu dengan 4 perlakuan. Perlakuan A (tepung ikan gabus (85g) : tepung tapioka (100g)), B (tepung ikan gabus (75g) : tepung tapioka (100g), C (tepung ikan gabus (65g) : tepung tapioka (100g)) dan D (tepung ikan gabus (0g) : tepung tapioka (100g)). Hasil penelitian ini adalah perlakuan terpilih terdapat pada perlakuan B (tepung ikan gabus (75g) : tepung tapioka (100g)). Hasil dari penelitian ini kerupuk ikan gabus (*Channa striata*) berbeda nyata terhadap kenampakan, rasa, aroma dan tidak berbeda nyata terhadap warna dan tekstur. Hasil uji kimia kerupuk ikan gabus (*channa striata*) terpilih didapatkan kadar air bernilai 3,96%, kadar abu bernilai 1%, kadar protein bernilai 5,9%, kadar lemak bernilai 3,18%, kadar karbohidrat 82,76% dan kadar albumin kerupuk ikan gabus bernilai 0,51 % sedangkan kadar albumin tepung ikan gabus bernilai 0,72%.

Kata Kunci : Ikan gabus (*channa striata*), tepung ikan gabus (*channa striata*), kerupuk ikan gabus(*channa striata*), mutu kimia dan organoleptik

THE UTILIZATION OF STRIPED SNAKEHEAD (*Channa striata*) AS ADDITIONAL MATERIAL IN MAKING KERUPUK

¹Taufik Alkhamdan, ²Rahim Husain, ²Sutianto Pratama Suherman

taufikalkhamdan97@gmail.com

Department of Fishery Product Technology, Faculty of Fishery and Marine Science,
State University of Gorontalo, Gorontalo

Abstract

Striped snakehead (*Channa striata*) is one of the freshwater fishes with high albumin content and various functions for health. Based on the potential and nutritional content of striped snakehead, the fish can be used as additional material in making *kerupuk* (crackers). The research aims to find out the organoleptic quality of *kerupuk* made of striped snakehead, which is substituted with striped snakehead (*Channa striata*) flour, and it aims to find out the quality of *kerupuk* made of striped snakehead. The research was conducted from June to August 2021. The samples are made in Tiloan Subdistrict, Buol Regency, and tested in Natural Material Laboratory, Department of Pharmacy and Chemistry Laboratory of State University of Gorontalo. The research design applies four treatments, namely treatment A (striped snakehead flour for 85 kg with tapioca flour for 100 g): B (striped snakehead flour for 75 kg with tapioca flour for 100 g): C (striped snakehead flour for 65 kg with tapioca flour for 100 g), and D (striped snakehead flour for 0 kg with tapioca flour for 100 g). As the finding, the selected treatment is the treatment B (striped snakehead flour for 75 kg with tapioca flour for 100 g). In addition, the research finding reveals that the *kerupuk* made of striped snakehead (*Channa striata*) is significantly different, particularly in relation to appearance, taste, aroma, and is not significantly different in relation to color and texture. Additionally, the result of chemical test of *kerupuk* made of striped snakehead (*Channa striata*) discovers that the moisture content is 3,96%, ash content is 1%, protein content is 5,9%, fat content is 2,8%, carbohydrate content is 82,76%, and albumin content is 0,51%. Meanwhile, the fiber content of *kerupuk* made of striped snakehead is 0,72%.

Keywords: Striped Snakehead (*Channa striata*), Striped Snakehead (*Channa striata*) Flour, Kerupuk Made of Striped Snakehead (*Channa striata*), Chemical and Organoleptic Qualities

