

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI**  
**KARAKTERISTIK KIMIAWI EMPING IKAN**  
**BERBASIS IKAN MARGA *CHANNA***



Oleh :

**M. DWIKI WAHYONO**  
**1810711210012**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET DAN TEKNOLOGI**  
**UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT**  
**FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN**  
**BANJARBARU**  
**2023**

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI**

**KARAKTERISTIK KIMIWI EMPING IKAN  
BERBASIS IKAN MARGA *CHANNA***



**Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaian Studi  
pada Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat**

**Oleh :**

**M. DWIKI WAHYONO  
1810711210012**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT  
FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN  
BANJARBARU  
2023**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**Judul** : Karakteristik Kimiawi Emping Ikan Berbasis Ikan Marga *Channa*  
**Nama** : M. Dwiki Wahyono  
**NIM** : 1810711210012  
**Fakultas** : Perikanan dan Kelautan  
**Program Studi** : Teknologi Hasil Perikanan  
**Tanggal Ujian Skripsi** : 11 Januari 2023

Persetujuan,

Pembimbing 1



**Dr. Ir. Rita Khairina, M.P.**  
NIP. 19620929 198803 2 001

Pembimbing 2



**Dr. Ir. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si**  
NIP. 19680311 199402 2 001

Penguji



**Tin Khusnul Khotimah, S.Pi., M.P.**  
NIP. 19680820 199702 2 001

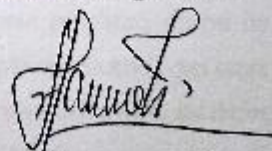
Mengetahui,

Dekan



**Dr. Ir. Hj. Agustiana, M.P**  
NIP. 196308081989032002

Koordinator Program Studi



**Ir. Hj. Siti Aisyah, M.S**  
NIP. 196112151988032002

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah Subhanahu Wa Ta'ala karena berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan penelitian skripsi ini dengan judul **“Karakteristik Kimiawi Emping Ikan Berbasis Ikan Marga *Channa*”** dan dapat tersusun sebagaimana mestinya. Tujuan penulisan laporan penelitian skripsi ini adalah sebagai salah satu syarat mahasiswa untuk dapat menyelesaikan studi pada Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat dan juga merupakan salah satu penerapan dari Tri Dharma Perguruan Tinggi.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini tidak mungkin terselesaikan tanpa adanya dukungan, bantuan, bimbingan, dan nasehat dari berbagai pihak selama penyusunan skripsi ini. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih setulus-tulusnya kepada:

1. Ibu Dr. Ir. Rita Khairina, M.P., selaku ketua tim pembimbing.
2. Ibu Dr. Ir. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si., selaku anggota tim pembimbing.
3. Ibu Iin Khusnul Khotimah, S.Pi., M.P. selaku dosen penguji.
4. Seluruh staff pengajar di Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat.
5. Kedua orang tua penulis, bapak Syamsul dan ibu Sampurnawati yang selalu memberikan dukungan melalui doa dan harapan.
6. Karina Ramadhanti dan Nur Muhammad Diponegoro selaku teman yang sering membantu penulis dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan penelitian skripsi ini masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun. Akhir kata, semoga laporan penelitian skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak, terutama penulis sendiri.

Banjarbaru, Mei 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	iii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	iv
<b>BAB 1. PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan Penelitian .....	3
1.4. Manfaat Penelitian .....	3
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	4
2.1. Emping .....	4
2.2. Deskripsi Ikan Marga <i>Channa</i> .....	5
2.3. Karakteristik Ikan Gabus ( <i>Channa striata</i> ).....	5
2.4. Karakteristik Ikan Toman ( <i>Channa micropeltes</i> ) .....	6
2.5. Karakteristik Ikan Kihung ( <i>Channa lucius</i> ).....	7
2.7. Karakteristik Kimiawi Emping ikan .....	8
<b>BAB 3. METODE PENELITIAN</b> .....	10
3.1. Waktu dan Tempat.....	10
3.2. Alat dan Bahan.....	10
3.3. Prosedur Pengolahan Emping Ikan.....	11
3.4. Prosedur Pengujian .....	12
3.5. Rancangan Penelitian.....	15
3.6. Hipotesis .....	16
3.7. Analisis Data.....	16
<b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	20
4.1. Hasil .....	24
4.2. Pembahasan.....	31
<b>BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	34
5.1. Kesimpulan .....	34
5.2. Saran .....	34

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

**DAFTAR TABEL**

<b>Nomor</b>	<b>Halaman</b>
1.1. Kandungan Kimia pada Ikan Gabus, Toman dan Kihung .....	2
3.1. Jadwal Pelaksanaan Penelitian.....	10
3.2. Data Hasil Pengamatan Setiap Variabel .....	16
3.3. Tabulasi Uji Homogenitas .....	18
3.4. Tabulasi Analisis Keragaman .....	18

## DAFTAR GAMBAR

<b>Nomor</b>	<b>Halaman</b>
2.1. Emping Ikan Gabus.....	4
2.2. Ikan Gabus ( <i>Channa striata</i> ) .....	6
2.3. Ikan Toman ( <i>Channa micropeltes</i> ).....	7
2.4. Ikan Kihung ( <i>Channa lucius</i> ).....	8
3.1. Diagram Alir Pengolahan Emping Ikan.....	12

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Nomor</b>	<b>Halaman</b>
1. Dokumentasi Penelitian.....	36
2. Prosedur Pengujian Rendemen dan Kimiawi.....	39
3. Hasil Analisis Data.....	42



