

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI**  
**UJI HEDONIK CENDOL DENGAN PENAMBAHAN**  
**EKSTRAK ALBUMIN IKAN GABUS (*Channa striata*)**



Oleh :

**RAHMADI NOOR**  
**1910711310011**

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

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI**  
**UJI HEDONIK CENDOL DENGAN PENAMBAHAN**  
**EKSTRAK ALBUMIN IKAN GABUS (*Channa striata*)**



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

**Oleh :**

**RAHMADI NOOR**  
**1910711310011**

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

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Uji Hedonik Cendol dengan Penambahan Ekstrak Albumin Ikan Gabus (*Channa striata*)  
Nama : Rahmadi Noor  
NIM : 1910711310011  
Fakultas : Perikanan dan Kelautan  
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan  
Tanggal Ujian Skripsi : 15 Juni 2023

Persetujuan,

Pembimbing 1



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

Pembimbing 2



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

Penguji,



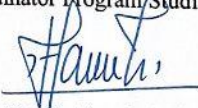
Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, PhD  
NIP. 19811213 200501 2 003

Mengetahui,



Dr. Ir. Hj. Agustiana, M.P.  
NIP. 19630808 198903 2 002

Koordinator Program Studi



Ir. Hj. Siti Aisvah, MS.  
NIP. 19611215 198803 2 002

## RINGKASAN

**RAHMADI NOOR (1910711310011)**, Uji Hedonik Cendol dengan Penambahan Ekstrak Albumin Ikan Gabus (*Channa striata*). Di bawah bimbingan Ibu Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P, M.Si sebagai ketua dan Ibu Iin Khusnul Khotimah, S.Pi., M.P. sebagai anggota tim pembimbing serta Ibu Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, PhD sebagai dosen Penguji.

Pengolahan ekstrak albumin merupakan salah satu upaya diversifikasi olahan hasil perikanan berbasis pangan lokal, yaitu ikan gabus. Ekstrak albumin merupakan produk pangan tinggi protein, albumin dan asam amino merupakan makanan fungsional yang dapat menjadi pilihan untuk mengatasi masalah gizi masa depan. Ekstrak albumin dengan karakteristik aroma khas ikan yang pada sebagian orang kurang menyukai, untuk meningkatkan kesukaan terhadap ekstrak albumin ikan maka ekstrak tersebut dapat ditambahkan pada produk olahan lainnya seperti cendol.

Tujuan penelitian ini, yaitu: (1) mengetahui pengaruh penambahan ekstrak albumin ikan gabus (*Channa striata*) pada pengolahan cendol terhadap penerimaan panelis meliputi spesifikasi rasa, warna, aroma, tekstur dan kenampakan; (2) mengetahui konsentrasi terpilih penambahan ekstrak albumin ikan gabus (*Channa striata*) pada pengolahan cendol terhadap kesukaan panelis. Kegunaan penelitian ini, yaitu: (1) upaya diversifikasi dan pengembangan produk pangan berupa cendol berbahan ekstrak albumin ikan gabus (*Channa striata*); (2) mendapatkan informasi tingkat kesukaan panelis terhadap cendol berbahan ekstrak albumin ikan gabus (*Channa striata*).

Penelitian ini dilaksanakan selama 4 bulan di laboratorium pengolahan hasil perikanan ULM. Penelitian ini terdiri dari 5 perlakuan yakni perlakuan O = cendol dengan penambahan ekstrak albumin ikan gabus 0%, perlakuan A = cendol dengan ekstrak albumin ikan gabus 2,5%, perlakuan B = cendol dengan ekstrak albumin ikan gabus 5%, perlakuan C = cendol dengan ekstrak albumin ikan gabus 7,5% dan perlakuan D = cendol dengan ekstrak albumin ikan gabus 10%.

Penambahan ekstrak albumin ikan gabus pada pengolahan cendol berpengaruh terhadap penerimaan panelis meliputi spesifikasi rasa, warna, aroma tekstur dan kenampakan. Konsentrasi terpilih penambahan ekstrak albumin ikan gabus pada pengolahan cendol terhadap kesukaan panelis, yaitu cendol dengan ekstrak albumin ikan gabus 10% dengan nilai kenampakan 6,40 (agak suka), warna 6,00 (agak suka), aroma 6,35 (agak suka), tekstur 6,50 (suka) dan rasa 6,10 (agak suka).

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan hasil penelitian skripsi yang berjudul Uji Hedonik Cendol dengan Penambahan Ekstrak Albumin Ikan Gabus (*Channa striata*). Penelitian skripsi ini dilaksanakan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi Strata Satu (S1) di Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat.

Penulisan laporan penelitian ini tidak lepas dari bimbingan, arahan serta masukan yang telah diberikan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ibu Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P, M.Si dan Iin Khusnul Khotimah, S.Pi, MP. selaku ketua dan anggota pembimbing skripsi serta Findya Puspita Sari, S.Pi, M.Si, PhD. selaku penguji skripsi yang telah memberikan bimbingan, masukan dan arahan selama penelitian dan penyelesaian laporan ini.
2. Ibu Dr. Ir. Hj. Agustiana, MP. selaku dosen pembimbing akademik sekaligus Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat yang selalu memberikan bimbingan dan arahan selama proses perkuliahan.
3. Ibu Ir. Hj. Siti Aisyah, MS. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Hasil Perikanan serta seluruh dosen pengajar, tenaga kependidikan, analis laboratorium, semua pihak yang membantu selama perkuliahan, penelitian dan penulisan laporan ini.
4. Keluarga tercinta yakni kedua orang tua, Bapak Haliping dan Ibu Darmawa, kakak Darmiah, adik Harun Arrasyid serta Keluarga besar yang telah memberikan dukungan berupa do'a, nasihat, serta semangat yang menjadi alasan kuat untuk menyelesaikan laporan penelitian skripsi ini.
5. Sahabat dan Teman-teman Teknologi Hasil Perikanan 2019 dan seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu yang selalu memberikan dukungan, do'a dan semangat sehingga laporan ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari bahwa Laporan penelitian skripsi ini masih terdapat kekurangan dalam penulisan dan penyampaian materi serta jauh dari sempurna. Oleh karena itu, dengan rendah hati penulis mengharapkan kritik dan saran demi penyempurnaan laporan. Semoga Laporan hasil penelitian skripsi ini dapat bermanfaat.

Banjarbaru, Juni 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	viii
<b>BAB 1. PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian .....	3
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	4
2.1. Deskripsi dan Taksonomi Ikan Gabus ( <i>Channa striata</i> ) .....	4
2.2. Kandungan Gizi Ikan Gabus ( <i>Channa striata</i> ) .....	5
2.3. Ekstrak Albumin Ikan Gabus ( <i>Channa striata</i> ).....	6
2.4. Cendol .....	7
2.4.1. Tepung Beras .....	8
2.4.2. Daun Suji .....	8
2.4.3. Garam .....	9
2.4.4. Kapur Sirih.....	9
2.4.4. Air .....	10
<b>BAB 3. METODE PENELITIAN</b> .....	11
3.1. Waktu dan Tempat .....	11
3.2. Alat dan Bahan.....	11
3.3. Prosedur Penelitian .....	12
3.3.1. Pembuatan Ekstrak Albumin Ikan Gabus.....	12
3.3.2. Pembuatan Cendol dengan Penambahan Ekstrak Albumin Ikan Gabus .....	14
3.4. Perlakuan Penelitian.....	15
3.5. Hipotesis .....	16
3.6. Uji Hedonik/Uji Organoleptik .....	16
3.7. Analisis Data.....	16

<b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	18
4.1. Hasil .....	18
4.1.1. Kenampakan .....	19
4.1.2. Warna .....	20
4.1.3. Aroma .....	21
4.1.4. Tekstur .....	22
4.1.5. Rasa.....	22
4.2. Pembahasan.....	25
4.2.1. Kenampakan .....	25
4.2.2. Warna.....	26
4.2.3. Aroma .....	27
4.2.4. Tekstur .....	28
4.2.5. Rasa.....	29
<b>BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	32
5.1. Kesimpulan .....	32
5.2. Saran .....	32

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**