

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
MUTU HEDONIK DAN KADAR PROTEIN ROLADE IKAN GABUS
(*Channa striata*) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG TERIGU



Oleh:

RR. CANTIKA DWI AMBAR
2210711120008

KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU

2026

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
MUTU HEDONIK DAN KADAR PROTEIN ROLADE IKAN GABUS
(*Channa striata*) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG TERIGU



Oleh:

RR. CANTIKA DWI AMBAR
2210711120008

KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2026

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
MUTU HEDONIK DAN KADAR PROTEIN ROLADE IKAN GABUS
(*Channa striata*) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG TERIGU



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

Oleh:

RR. CANTIKA DWI AMBAR
2210711120008

KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2026

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Mutu Hedonik dan Kadar Protein Rolade Ikan Gabus (*Channa striata*) dengan Penambahan Tepung Terigu
Nama : Rr. Cantika Dwi Ambar
NIM : 2210711120008
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Tanggal Uji : Senin, 30 Maret 2026

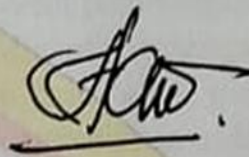
Persetujuan Pembimbing,

Pembimbing 1



Dr. Ir. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si.
NIP. 196803111994022001

Pembimbing 2



Dr. Yuspihana Fitrial, S.Pi, M.Si.
NIP. 196910151994032001

Penguji



Iin Khusnul Khotimah, S.Pi., M.P.
NIP. 196808201997022001

Mengetahui,

Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

Koordinator Program Studi Teknologi Hasil Perikanan



Dr. Ir. H. Untung Bijaksana, M.P.
NIP. 196405171993031001



Candra, S.Pi., M.Si.
NIP. 197710172005011001

RINGKASAN

RR. CANTIKA DWI AMBAR (2210711120008). Mutu Hedonik dan Kadar Protein Rolade Ikan Gabus (*Channa striata*) dengan Penambahan Tepung Terigu. Dibimbing oleh Ibu **Dr. Ir. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si.** selaku ketua pembimbing, Ibu **Dr. Yuspihana Fitrial, S.Pi, M.Si.** selaku anggota pembimbing dan Ibu **Iin Khusnul Khotimah, S.Pi., M.P.** selaku penguji.

Ikan gabus dikenal memiliki kandungan protein yang tinggi dan asam amino esensial yang lengkap, namun pemanfaatan ikan gabus dalam bentuk olahan modern masih terbatas sehingga diperlukan inovasi diversifikasi melalui pengembangan berbagai bentuk produk baru guna meningkatkan nilai ekonomi dan daya saing produk, contohnya rolade. Tujuan dari penelitian ini diantaranya untuk mengetahui pengaruh konsentrasi tepung terigu yang berbeda terhadap mutu hedonik, kadar air dan kadar protein pada rolade ikan gabus.

Rolade merupakan produk olahan daging ayam berbentuk silinder yang terbuat dari bahan utama daging giling yang dicampur dengan bahan pengikat, bumbu, dan bahan pengisi, kemudian digulung dengan bahan pembungkus seperti telur dadar dan dikukus. Pada penelitian ini, daging ayam digantikan dengan daging ikan gabus yang dikenal kaya akan sumber protein dan baik untuk pemenuhan Angka Kecukupan Gizi (AKG). Tepung terigu dalam pembuatan rolade ikan berperan sebagai bahan pengisi sekaligus pengikat yang dapat memengaruhi tekstur, kekenyalan, dan penerimaan produk akhir. Proses pengolahan rolade ikan gabus dimulai dari menyiangi ikan gabus, kemudian memisahkan daging dengan tulang dan kulit ikan. Daging yang telah dipisahkan ditambahkan telur, bumbu dan tepung tapioka dengan jumlah yang sama kemudian dilakukan penambahan tepung terigu dengan jumlah berbeda yakni pada perlakuan O sebanyak 0% tepung terigu (0 g), perlakuan A sebanyak 10% tepung terigu (25 g), perlakuan B sebanyak 20% tepung terigu (50 g) dan perlakuan C sebanyak 30% tepung terigu (75 g).

Penelitian ini memerlukan waktu 4 bulan dari penyusunan proposal hingga revisi dan distribusi, adapun parameter yang diamati adalah uji mutu hedonik dan uji kimiawi yakni kadar air dan kadar protein. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) 4 perlakuan dan 3 ulangan untuk analisis uji kimiawi serta 10 ulangan untuk uji mutu hedonik menggunakan panelis semi terlatih. Hasil dari penelitian ini diketahui bahwa konsentrasi tepung terigu (30%) berpengaruh nyata terhadap mutu hedonik warna rolade ikan gabus. Konsentrasi tepung terigu berpengaruh nyata terhadap kadar air dan kadar protein pada rolade ikan gabus. Perlakuan terpilih pada penelitian ini adalah rolade ikan gabus penambahan tepung terigu 30% dengan karakteristik mutu hedonik spesifikasi warna (spesifik produk), kenampakan (permukaan kurang halus, sedikit berongga, kurang cerah), aroma (spesifik produk), tekstur (padat, kompak, agak kenyal) dan rasa (spesifik produk kurang) serta kadar protein 41,06% dan air 65% sesuai SNI.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah rabbil ‘alamin, segala puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Penelitian Skripsi dengan judul “Mutu Hedonik dan Kadar Protein Rolade Ikan Gabus (*Channa striata*) dengan Penambahan Tepung Terigu”.

Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya penulis sampaikan kepada:

1. Kedua orang tua yang telah memberikan dukungan moral dan material sehingga penyusunan Laporan Penelitian Skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu, sekaligus sebagai tokoh utama yang telah menguatkan penulis untuk melanjutkan pendidikan hingga sarjana yang awalnya sempat ragu karena penulis memiliki *passion* yang berbeda.
2. Ibu Dr. Ir. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si. selaku pembimbing 1, penulis begitu bersyukur atas kehadiran sosok beliau yang begitu ramah dan perhatian, senantiasa memberikan arahan, dorongan, serta masukan penting kepada penulis dalam penyusunan Laporan Penelitian Skripsi ini dari awal hingga selesai.
3. Ibu Dr. Yuspihana Fitrial, S.Pi., M.Si. selaku pembimbing 2 yang telah membimbing, mengarahkan dan memberikan masukan yang begitu berarti bagi penyusunan Laporan Penelitian Skripsi ini.
4. Ibu Iin Khusnul Khotimah, S.Pi., M.P. selaku penguji yang telah membantu mengarahkan dalam penyusunan Laporan Penelitian Skripsi ini sehingga diperoleh hasil yang detail dan optimal.
5. Sahabat semasa kuliah yang sudah menemani perjalanan penulis dari masa Mahasiswa baru hingga sekarang, Anisa Novianti Safitri, S. Pi. Berikut sahabat lainnya yaitu Nadia Nariswari, S. Pi. dan Nadia Devita Sari, S. Pi. yang sering menjadi *partner* penulis dalam mengerjakan tugas kelompok dari semester awal hingga akhir.
6. Sahabat jauh di Samarinda, *bestie since 2019* yang selalu *shares her own daily life story*, Fatimah Azzahrah. Saat ini sedang *struggle* dalam penelitiannya dan *soon* akan menjadi Fatimah Azzahrah, S.Pd.

7. Diri sendiri yang sudah mau berjuang menyelesaikan Laporan Penelitian Skripsi hingga tuntas. Rasa malas tentu ada, namun menyerah bukanlah bagian dari diri penulis. Semoga setelah ini penulis dapat melanjutkan pendidikan setinggi-tingginya, berhasil menjadi orang yang berguna dan bermanfaat serta menebar kebaikan di mana pun berada.
8. Berbagai pihak yang telah berkontribusi dalam pembuatan Laporan Penelitian Skripsi ini baik secara langsung maupun tidak langsung.

Penulis menyadari bahwa Laporan Penelitian Skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan di masa mendatang. Semoga Laporan Penelitian Skripsi ini dapat dimanfaatkan sesuai tujuan penyusunannya dan memberikan manfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Banjarbaru, April 2026

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Deskripsi dan Kandungan Gizi Ikan Gabus (<i>Channa striata</i>) ...	5
2.2. Kandungan Gizi Tepung Terigu.....	6
2.3. Pengolahan Rolade.....	8
2.4. Mutu Rolade Ikan Gabus (<i>Channa striata</i>).....	11
BAB 3. METODE PENELITIAN	14
3.1. Waktu dan Tempat.....	14
3.2. Alat dan Bahan.....	14
3.2.1. Alat.....	14
3.2.2. Bahan.....	15
3.3. Prosedur Penelitian.....	15
3.4. Rancangan Penelitian.....	17
3.5. Parameter Uji.....	17
3.5.1. Uji Mutu Hedonik.....	17
3.5.2. Uji Mutu Kimiawi.....	19
3.6. Hipotesis.....	21
3.7. Analisis Data.....	21
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1. Hasil.....	27
4.1.1. Uji Mutu Hedonik.....	28
4.1.2. Uji Mutu Kimiawi.....	33
4.2. Pembahasan.....	35

4.2.1. Uji Mutu Hedonik	36
4.2.2. Uji Mutu Kimiawi	40
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	44
5.1. Kesimpulan.....	44
5.2. Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
2.1.	Kandungan Gizi Ikan Gabus (<i>Channa striata</i>) per 100 g Daging Ikan.....	6
3.1.	Jadwal Pelaksanaan Penelitian.....	14
3.2.	Formula Isian Rolade	16
3.3.	Data Pengamatan.....	23
3.4.	Uji Homogenitas	23
3.5.	Analisis Keragaman.....	24
4.1.	Rerata Hasil Uji Mutu Hedonik Rolade Ikan Gabus	28
4.2.	Hasil Uji Mutu Hedonik Spesifikasi Warna	28
4.3.	Hasil Uji Tanda Mutu Hedonik Spesifikasi Warna.....	29
4.4.	Hasil Uji Mutu Hedonik Spesifikasi Kenampakan	29
4.5.	Hasil Uji Tanda Mutu Hedonik Spesifikasi Kenampakan.....	30
4.6.	Hasil Uji Mutu Hedonik Spesifikasi Aroma	30
4.7.	Hasil Uji Tanda Mutu Hedonik Spesifikasi Kenampakan.....	31
4.8.	Hasil Uji Mutu Hedonik Spesifikasi Tekstur.....	31
4.9.	Hasil Uji Tanda Mutu Hedonik Spesifikasi Tekstur	32
4.10.	Hasil Uji Mutu Hedonik Spesifikasi Rasa	32
4.11.	Hasil Uji Tanda Mutu Hedonik Spesifikasi Rasa	33
4.12.	Hasil Uji Kadar Air Rolade Ikan Gabus.....	33
4.13.	Hasil Anova Kadar Air Rolade Ikan Gabus.....	33
4.14.	Hasil Uji BNP Kadar Air Protein Rolade Ikan Gabus	34
4.15.	Hasil Uji Kadar Protein Rolade Ikan Gabus (% bk)	34
4.16.	Hasil Anova Kadar Protein Rolade Ikan Gabus.....	35
4.17.	Hasil Uji BNP Kadar Protein Rolade Ikan Gabus	35

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
2.1.	Ikan Gabus (<i>Channa striata</i>	5
3.1.	Diagram Alir Proses Pengolahan Rolade Ikan Gabus.....	16
4.1.	Rolade Ikan Gabus	27
4.2.	Uji Mutu Hedonik Rolade Ikan Gabus	36
4.3.	Uji Kadar Air Rolade Ikan Gabus	41
4.4.	Uji Kadar Protein Rolade Ikan Gabus	42

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor		Halaman
1.	Lembar <i>Score Sheet</i> Mutu Hedonik Rolade Ikan Gabus	51
2.	Data Hasil Uji Mutu Hedonik	52
3.	Data Hasil Uji Kadar Air dan Kadar Protein.....	56
4.	Data Hasil Uji Tanda Mutu Hedonik Rolade Ikan Gabus.....	57
5.	Hasil Perhitungan Anova Kadar Air Rolade Ikan Gabus	62
6.	Hasil Perhitungan Anova Kadar Protein Rolade Ikan Gabus	67
7.	Hasil Perhitungan Anova Kadar Protein Berdasarkan Berat	
8.	Kering Rolade Ikan Gabus.....	70
9.	Dokumentasi Penelitian Rolade Ikan Gabus.....	75