



**STANDARDISASI EKSTRAK IKAN HARUAN (*Channa striata*)  
ASAL KALIMANTAN**

**SKRIPSI**

**untuk memenuhi persyaratan  
dalam penyelesaian program studi sarjana Strata-1 Farmasi**

**Oleh:**

**Sri Purnama Sari  
NIM 2211015320013**

**PROGRAM STUDI FARMASI  
FAKULTAS ILMU PENGETAHUAN ALAM DAN MATEMATIKA  
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT  
BANJARBARU  
JUNI 2026**

**SKRIPSI**

**STANDARDISASI EKSTRAK IKAN HARUAN (*Channa striata*)  
ASAL KALIMANTAN**

**Oleh:**

**Sri Purnama Sari  
NIM 2211015320013**

Telah dipertahankan di depan Dosen Penguji pada tanggal 03 Juni 2026

Susunan Dosen Penguji:

**Pembimbing I**



**Dr. apt. Arnida, S.Si, M.Si.  
NIP. 19731225 200604 2 001**

**Dosen Penguji**

**1. apt. Muhammad Ikhwan Rizki, S.Farm, M.Farm.**



(.....)

**2. Dr. apt. Samsul Hadi, S.Farm. M.Sc.**



(.....)

**Mengetahui,**

**Koordinator Program Studi Farmasi**



**apt. Muhammad Ikhwan Rizki, S.Farm, M.Farm.  
NIP. 19870201 201903 1 007**

## **PERNYATAAN**

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Banjarbaru, Juni 2026



Sri Purnama Sari

NIM. 2211015320013

## ABSTRAK

### STANDARDISASI EKSTRAK IKAN HARUAN (*Channa striata*) ASAL KALIMANTAN (Oleh Sri Purnama Sari; Pembimbing: Arnida; 2026; 36 halaman)

Ikan haruan (*Channa striata*) di Kalimantan, merupakan ikan air tawar karnivora yang hidup di sungai, danau, serta rawa, sehingga banyak dimanfaatkan masyarakat sebagai pangan dan obat tradisional. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hasil uji parameter spesifik dan parameter non spesifik ekstrak. Metode yang digunakan pada penetapan parameter standardisasi yang dilakukan mengacu pada Parameter Standar Umum Ekstrak diantaranya uji organoleptik, kadar sari larut air, kadar sari larut etanol, kadar air, kadar abu total, kadar abu tidak larut asam, dan cemaran logam berat. Pengambilan sampel dilakukan pada dua tempat yang berbeda yaitu Desa Jingah Habang Ulu, Kecamatan Karang Intan Kabupaten Banjar, Kalimantan Selatan; dan Desa Sungai Batang, Kecamatan Martapura Barat, Kabupaten Banjar, Kalimantan Selatan. Standardisasi ekstrak secara organoleptik menunjukkan ekstrak berbentuk kental, berwarna kuning kecoklatan, berbau khas ikan, dan tidak berasa. Rendemen ekstrak yang diperoleh 6,433%-6,577%, kadar sari larut air 29,67%-34,00%, kadar sari larut etanol 9,00%-11,33%. Kadar air 10,00%-16,33%, kadar abu 6,67%-8,83%, kadar abu tidak larut asam 1,00%-1,33%. Kadar timbal <0,001 mg/kg, kadar kadmium <0,001 mg/kg, dan kadar merkuri <0,00004 mg/kg. Hasil parameter standardisasi ekstrak ikan *C. striata* telah memenuhi syarat, kecuali kadar air dari Desa Sungai Batang dan kadar abu tidak larut asam dari kedua tempat.

**Kata kunci:** *Channa striata*, ikan haruan, ikan gabus, standardisasi, parameter spesifik, parameter non spesifik

## ***ABSTRACT***

### **STANDARDIZATION OF HARUAN FISH EXTRACT (*Channa striata*) FROM KALIMANTAN (By Sri Purnama Sari; Advisors: Arnida; 2026; 36 pages)**

Haruan fish (*Channa striata*) in Kalimantan, is a carnivorous freshwater fish that lives in rivers, lakes, and swamps, so it is widely used by the community as a traditional food and medicine. This study aims to determine the results of the test of specific parameters and non-specific parameters of extracts. The methods used in determining the standardization parameters are carried out referring to the General Standard Parameters of Extracts, including organoleptic tests, water-soluble juice content, ethanol-soluble juice content, moisture content, total ash content, insoluble acid ash content, and heavy metal contamination. Sampling was carried out in two different places, namely Jingah Habang Ulu Village, Karang Intan District, Banjar Regency, South Kalimantan; and Sungai Batang Village, West Martapura District, Banjar Regency, South Kalimantan. Organoleptically standardization of extracts shows that the extracts are thick, brownish-yellow, smell fishy, and tasteless. The yield of the extracts obtained was 6,433%-6,577%, the content of water-soluble juice was 29,67%-34,00%, the content of soluble essence of ethanol was 9,00%-11,33%. Moisture content 10,00%-16,33%, ash content 6,67%-8,83%, acid insoluble ash content 1,00%-1,33%. Lead content <0,001 mg/kg, cadmium content <0,001 mg/kg, and mercury content <0,00004 mg/kg. The results of the standardization parameters of *C. striata* fish extract have been qualified, except for the moisture content from Sungai Batang Village and the acid-insoluble ash content from both places.

**Keywords:** *Channa striata*, haruan fish, snakehead fish, standardization, specific parameters, non specific parameters

## PRAKATA

Puji dan syukur kehadirat Allah SWT penulis panjatkan atas segala berkat, rahmat, dan karunia-Nya sehingga skripsi yang berjudul “Standardisasi Ekstrak Ikan Haruan (*Channa striata*) Asal Kalimantan” dapat tersusun dengan baik dan diselesaikan. Penulis mengucapkan syukur dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan kesehatan, kekuatan, kesabaran, serta kemudahan dalam setiap langkah yang penulis lalui. Tanpa rahmat dan ridha-Nya penulis tidak akan mampu menyelesaikan skripsi ini dengan baik serta nabi Muhammad SAW yang menjadi suri tauladan bagi seluruh umat manusia di dunia.
2. Kedua orang tua tercinta, terima kasih atas segala pengorbanan yang tak terhingga, kasih sayang, serta dukungan moral maupun material. Meski beliau tidak sempat merasakan bangku perkuliahan, namun mereka memberikan segalanya tak pernah ada kata “tidak” atas segala kebahagiaan, keperluan, bahkan keinginan penulis. Segalanya diusahakan, segalanya diberikan, dengan cinta, dengan doa, dengan harapan bahwa penulis bisa tumbuh dan melangkah lebih jauh dari kalian. Penulis percaya doa-doa mereka lah yang selalu menyelamatkan dan menuntun penulis melewati masa-masa sulit. Semoga papa sama mama panjang umur dan bahagia selalu.
3. Seluruh keluarga tercinta yang selalu memberikan inspirasi untuk melangkah maju serta menjadi support system terbaik, terima kasih atas seluruh hal baik yang diberikan kepada penulis selama ini.
4. Dosen pembimbing yaitu Ibu Dr. apt. Arnida, S.Si., M.Si yang dengan penuh kesabaran dan perhatian membimbing penulis selama proses penyusunan skripsi ini. Terima kasih telah percaya, membantu, dan selalu mendorong penulis untuk terus berkembang.
5. Dosen penguji yaitu Bapak apt. Muhammad Ikhwan Rizki, S.Farm., M.Farm. dan Bapak Dr. apt Samsul Hadi, S.Farm, M.Sc. selaku dosen penguji yang sudah memberikan saran, masukan, arahan, nasihat sehingga skripsi ini menjadi lebih baik.

6. Dosen pembimbing akademik Ibu apt. Dita Ayulia Dwi Sandi, M.Sc yang sudah memberikan bimbingan serta motivasi selama masa perkuliahan.
7. Seluruh dosen, staf, laboran, serta civitas akademika Program Studi S-1 Farmasi FMIPA ULM yang telah memberikan pengetahuan serta bantuan selama penulis menjalani perkuliahan.
8. Aina, Nanda, Diah, Iyuy, Afi, yang menjadi teman penulis sejak awal perkuliahan, semua canda tawa, suka, sedih, dan diskusi larut malam menjadi bagian dari perjuangan yang tidak terasa sendiri. Terima kasih selalu ada bersama penulis, kalian bukan sekedar teman tapi bagian dari perjalanan yang akan selalu hidup dalam ingatan penulis.
9. Ada satu sosok yang tidak bisa saya sebut namanya, namun kehadirannya terekam jelas di setiap langkah perjalanan skripsi ini. Terima kasih sudah mendukung, menghibur, dan mendengarkan keluh kesah, serta memberikan semangat untuk menyelesaikan skripsi ini. Semoga segala kebaikan kembali padamu dalam bentuk kebahagiaan yang tak terduga
10. Terakhir, kepada wanita manis, sederhana, dan kuat yaitu diri saya sendiri, Sri Purnama Sari. Terima kasih atas perjalanan panjang yang telah dilalui sampai sejauh ini, banyak proses yang sudah dilalui, banyak air mata yang sudah dihapus pakai tangan sendiri, banyak lelah dan keluh kesah yang dipendam sendiri. Selamat merayakan kecemasan-kecemasan di tangga berikutnya, selamat berpetualang di level kehidupan selanjutnya, selamat berperang dengan pertanyaan ‘kapan’ yang tidak ada ujungnya. Tidak ada yang lebih indah dari menyaksikan proses dan pertumbuhan diri sendiri.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penelitian dan penulisan naskah skripsi ini. Besar harapan penulis agar hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi diri sendiri dan orang lain serta dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya.

Banjarbaru, Juni 2026

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>v</b>
<b>PRAKATA.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1    Latar Belakang .....	1
1.2    Rumusan Masalah .....	3
1.3    Tujuan Penelitian.....	3
1.4    Manfaat Penelitian.....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
2.1    Ikan Haruan ( <i>Channa striata</i> ) .....	5
2.1.1    Klasifikasi ikan haruan ( <i>Channa striata</i> ).....	5
2.1.2    Morfologi ikan haruan ( <i>Channa striata</i> ).....	5
2.1.3    Kandungan dan khasiat ikan haruan ( <i>Channa striata</i> ).....	6
2.2    Ekstraksi .....	7
2.3    Infusa .....	8
2.4    Standardisasi.....	8
2.4.1    Parameter spesifik .....	9
2.4.2    Parameter non spesifik .....	10
2.5    Hipotesis .....	12
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>13</b>
3.1    Jenis Penelitian .....	13
3.2    Waktu dan Tempat Penelitian .....	13
3.3    Variabel Penelitian .....	13
3.3.1    Variabel bebas .....	13
3.3.2    Variabel terikat.....	13

3.3.3	Variabel terkontrol .....	13
3.4	Alat dan Bahan Penelitian .....	13
3.4.1	Alat.....	13
3.4.2	Bahan.....	14
3.5	Prosedur Penelitian.....	14
3.5.1	Pengumpulan sampel .....	14
3.5.2	Determinasi hewan.....	14
3.5.3	Pembuatan infusa ikan <i>C. striata</i> .....	14
3.5.4	Standardisasi ekstrak.....	15
3.6	Analisis Data .....	18
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>19</b>
4.1	Pengumpulan Sampel .....	19
4.2	Determinasi Hewan .....	19
4.3	Infusa Ikan <i>C. striata</i> .....	20
4.4	Standardisasi Ekstrak .....	21
4.4.1	Parameter spesifik .....	21
4.4.2	Parameter non spesifik .....	25
<b>BAB V</b>	<b>PENUTUP .....</b>	<b>31</b>
5.1	Kesimpulan.....	31
5.2	Saran.....	31
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>32</b>
<b>LAMPIRAN</b>		

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 1.</b> Hasil rendemen ekstrak ikan <i>C. striata</i> .....	21
<b>Tabel 2.</b> Hasil pengujian organoleptik ekstrak ikan <i>C. striata</i> .....	22
<b>Tabel 3.</b> Hasil pengujian kadar sari larut air dan kadar sari larut etanol .....	24
<b>Tabel 4.</b> Hasil kadar air pada ekstrak ikan <i>C. striata</i> .....	25
<b>Tabel 5.</b> Hasil kadar abu total ekstrak ikan <i>C. striata</i> .....	26
<b>Tabel 6.</b> Hasil kadar abu tidak larut asam ekstrak ikan <i>C. striata</i> .....	27
<b>Tabel 7.</b> Hasil cemaran logam berat Pb, Cd, dan Hg ekstrak ikan <i>C. striata</i> .....	28

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 1.</b> Ikan haruan ( <i>Channa striata</i> ).....	6
<b>Gambar 2.</b> Sampel Ikan <i>C. striata</i> .....	19

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1.** Skema Penelitian
- Lampiran 2.** Lokasi Pengambilan Sampel
- Lampiran 3.** Hasil determinasi ikan *C.striata*
- Lampiran 4.** Hasil persen rendemen ekstrak ikan *C. striata*
- Lampiran 5.** Hasil organoleptik ekstrak ikan *C. striata*
- Lampiran 6.** Kadar sari larut air ekstrak ikan *C. striata*
- Lampiran 7.** Kadar sari larut etanol ekstrak ikan *C. striata*
- Lampiran 8.** Kadar air ekstrak ikan *C. striata*
- Lampiran 9.** Kadar abu total ekstrak ikan *C. striata*
- Lampiran 10.** Kadar abu tidak larut asam ekstrak ikan *C. striata*
- Lampiran 11.** Pengujian cemaran logam berat timbal, kadmium, dan merkuri Desa  
Jingah Habang Ulu
- Lampiran 12.** Pengujian cemaran logam berat timbal, kadmium, dan merkuri Desa  
Sungai Batang
- Lampiran 13.** Dokumentasi