

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGARUH PENAMBAHAN DAGING IKAN TOMAN (*Channa micropeltes*)
TERHADAP KUALITAS KIMIA DAN ORGANOLEPTIK MI BASAH
BERBASIS TEPUNG TERIGU DAN MOCAF (*Modified Cassava Flour*)



Oleh :
DYAH AYU NINGRUM
2210711320004

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

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGARUH PENAMBAHAN DAGING IKAN TOMAN (*Channa micropeltes*)
TERHADAP KUALITAS KIMIA DAN ORGANOLEPTIK MI BASAH
BERBASIS TEPUNG TERIGU DAN MOCAF (*Modified Cassava Flour*)



Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Studi Pada
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat

Oleh :
DYAH AYU NINGRUM
2210711320004

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

RINGKASAN

Mi basah merupakan salah satu produk pangan yang banyak dikonsumsi masyarakat karena praktis, mudah diolah, dan memiliki tekstur yang kenyal. Produk ini umumnya dibuat menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku utama. Tingginya penggunaan tepung terigu mendorong pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai alternatif, salah satunya MOCAF (*Modified Cassava Flour*). Namun, penggunaan MOCAF dapat menurunkan kadar protein mi basah sehingga diperlukan penambahan sumber protein hewani. Ikan toman (*Channa micropeltes*) dipilih karena memiliki kandungan protein yang tinggi, mudah diperoleh di Kalimantan Selatan, serta masih memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai bahan baku pangan olahan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan daging ikan toman terhadap kualitas kimia dan organoleptik mi basah berbasis tepung terigu dan MOCAF serta menentukan konsentrasi penambahan terbaik.

Penelitian menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri atas empat perlakuan, yaitu penambahan daging ikan toman sebesar 0%, 5%, 10%, dan 15% dari total adonan. Formulasi tepung yang digunakan adalah campuran tepung terigu dan MOCAF dengan perbandingan 1:1. Parameter yang diamati meliputi kadar air, kadar protein, serta uji organoleptik (deskriptif) yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, dan kenampakan. Data dianalisis menggunakan analisis ragam (ANOVA) dan dilanjutkan dengan Uji Beda Nyata Jujur (BNJ) apabila terdapat perbedaan yang nyata.

Penelitian ini menunjukkan dengan penambahan daging ikan toman yang tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air mi basah, dengan nilai berkisar antara 67,52% hingga 68,34% cenderung stabil. Sebaliknya, penambahan daging ikan toman berpengaruh sangat nyata terhadap kadar protein. Semakin tinggi konsentrasi daging ikan toman yang ditambahkan, semakin tinggi kadar protein mi basah yang dihasilkan dengan nilai 4,47%.

Uji organoleptik dengan penambahan daging ikan toman memberikan hasil yang pengaruh nyata terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, dan kenampakan. Perlakuan dengan penambahan daging ikan toman sebesar 15% memperoleh tingkat penerimaan panelis tertinggi. Hasil tersebut menunjukkan bahwa penambahan daging ikan toman mampu meningkatkan mutu sensori sekaligus memperkaya kandungan protein mi basah.

Penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penambahan daging ikan toman pada mi basah berbasis tepung terigu dan MOCAF tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, tetapi berpengaruh sangat nyata terhadap kadar protein dan seluruh parameter organoleptik. Perlakuan terbaik diperoleh pada penambahan daging ikan toman sebesar 15% karena menghasilkan kadar protein tertinggi serta tingkat penerimaan panelis yang paling baik. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi dalam pengembangan produk mi basah berbasis bahan baku lokal yang memiliki nilai gizi dan mutu sensori yang lebih baik.

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Pengaruh Penambahan Daging Ikan Toman (*Channa micropeltes*) terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Mi Basah Berbasis Tepung Terigu dan Mocaf (*Modified Cassava Flour*)

Nama : Dyah Ayu Ningrum

NIM : 2210711320004

Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan

Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Tanggal Ujian : 22 Juni 2026

Persetujuan,

Pembimbing 1

Pembimbing 2



Hafni Rahmawati, S.Pi, M.Sc.
NIP. 19810603 200312 2 002



Iin Khusnul Khotimah, S.Pi, M.P.
NIP. 19681015 199303 2 004

Penguji



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

Mengetahui,

Dekan

Koordinator Program Studi



Dr. Ir. H. Untung Bijaksana, M.P.
NIP. 19640517 199303 1 001



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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis haturkan kepada Allah SWT, yang selalu mencurahkan Rahmat dan Karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan penelitian skripsi dengan judul “Pengaruh Penambahan Daging Ikan Toman (*Channa micropeltes*) terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Mi Basah Berbasis Tepung Terigu dan MOCAF (*Modified Cassava Flour*)

Penulis menyampaikan rasa hormat, penghargaan dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan, bantuan, bimbingan serta motivasi sehingga Laporan Skripsi ini dapat terselesaikan dengan sebaiknya. Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa hormat dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada berbagai pihak yang telah memberikan bantuan, dukungan, serta kontribusi dalam penyelesaian skripsi ini, yaitu:

1. Bapak Mulyono dan Ibu Elizabeth dwi Hari Wahyuni selaku orang tua tercinta yang senantiasa memberikan doa, kasih sayang, dukungan moral maupun material, serta motivasi yang tidak pernah putus sehingga penulis dapat menyelesaikan pendidikan Strata Satu (S1) pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Lambung Mangkurat.
2. Ibu Hafni Rahmawati, S.Pi., M.Sc. selaku Ketua Pembimbing dan Ibu Iin Khusnul Khotimah, S.Pi., M.P. selaku Anggota Pembimbing yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan bimbingan, arahan, serta masukan yang sangat berharga selama proses penyusunan hingga selesainya skripsi ini.
3. Dr. Ir. Hj. Rita Khairina, M.P. selaku Dosen Penguji yang telah memberikan berbagai kritik, saran, dan masukan yang konstruktif sehingga skripsi ini dapat disusun dengan lebih baik.
4. Seluruh dosen dan staf Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Lambung Mangkurat yang telah memberikan ilmu pengetahuan, pengalaman, serta pelayanan akademik selama penulis menempuh pendidikan.
5. Sahabat-sahabat penulis yaitu Nur Ayu Saputri S.Si dan Juwita Damayanti S.KM yang selalu hadir memberikan dukungan, semangat, bantuan, serta

menjadi tempat berbagi cerita dan keluh kesah selama proses perkuliahan hingga penyusunan skripsi ini. Kehadiran kalian telah memberikan banyak motivasi, dan kekuatan bagi penulis untuk terus berjuang menyelesaikan pendidikan ini.

6. Hewan-hewan peliharaan kesayangan penulis Mubarak, Syaipul dan Mustofa yang secara tidak langsung telah menjadi sumber kebahagiaan, kenyamanan, dan hiburan di tengah berbagai tekanan selama proses penelitian dan penyusunan skripsi. Kehadiran mereka menjadi pengingat bagi penulis untuk tetap tenang dan menikmati setiap proses yang dijalani.
7. Kepada pasangan penulis angga saputra yang senantiasa memberikan dukungan, perhatian, doa, motivasi, serta menemani penulis dalam berbagai situasi selama proses penyusunan skripsi ini. Terima kasih atas kesabaran, pengertian, dan semangat yang selalu diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan studi dengan baik.
8. Terakhir, penulis mengucapkan terima kasih kepada diri sendiri yang telah berusaha, bertahan, dan tidak menyerah dalam menghadapi berbagai tantangan selama masa perkuliahan, penelitian, hingga penyusunan skripsi ini. Terima kasih telah berani melangkah, bangkit dari berbagai kesulitan, serta terus berjuang untuk menyelesaikan setiap proses hingga mencapai tahap ini. Semoga pencapaian ini menjadi awal dari perjalanan yang lebih baik di masa mendatang.

Banjarbaru, Juni 2026

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN	1
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	4
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Mi Basah.....	4
2.1.1. Karakteristik Mi Basah.....	7
2.1.2. Proses Pembuatan Mi Basah	8
2.2. Ikan Toman (<i>Channa micropeltes</i>).....	12
2.2.1. Kandungan Gizi Ikan Toman (<i>Channa micropeltes</i>).....	15
2.3. Tepung Terigu	17
2.4. MOCAF (<i>Modified Cassava Flour</i>)	21
BAB 3. METODE PENELITIAN.....	24
3.1. Waktu dan Tempat.....	24
3.2. Alat dan Bahan	38
3.3. Prosedur Pengolahan Mi Basah	39
3.4. Rancangan Penelitian.....	41
3.5. Hipotesis Penelitian	41
3.6. Parameter Uji.....	42
3.6.1. Uji Kadar Air Mi Basah	42
3.6.2. Kadar Protein Mi Basah	43
3.6.3. Uji Organoleptik Mi Basah SNI.....	44
3.7. Analisis Data.....	45
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	37
4.1. Hasil.....	37
4.1.1. Uji Kimia Mi Basah.....	37
4.1.1.1. Kadar Air	37

4.1.1.2. Kadar Protein	38
4.1.2. Uji Organoleptik Mi Basah.....	39
4.1.2.1. Warna	39
4.1.2.2. Aroma	40
4.1.2.3. Rasa	40
4.1.2.4. Tekstur	40
4.1.2.5. Kenampakan	40
4.2. Pembahasan	41
4.2.1. Uji Kimia Mi Basah	41
4.2.1.1. Kadar air.....	41
4.2.1.2. Kadar Protein	43
4.2.2. Uji Organoleptik Mi Basah	46
4.2.2.1. Warna.....	46
4.2.2.2. Aroma	48
4.2.2.3. Rasa.....	50
4.2.2.4. Tekstur	53
4.2.2.5. Kenampakan	55
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN.....	57
5.1. Kesimpulan.....	57
5.2. Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1. Mi Basah	4
2.2. Ikan Toman (<i>Channa micropeltes</i>)	13
2.3. Gandum dan Tepung Terigu	17
2.4. Singkong dan MOCAF (<i>Modified Cassava Flour</i>).....	22
3.1. Diagram Alir Pembuatan Mi Basah Daging Ikan Toman dengan Campuran Tepung Terigu dan MOCAF	27
4.1. Grafik Nilai Kadar Air Mi Basah Ikan Toman	41
4.2. Grafik Nilai Kadar Protein Mi Basah Ikan Toman	44
4.3. Grafik Nilai Warna Mi Basah Ikan Toman	47
4.4. Grafik Nilai Aroma Mi Basah Ikan Toman	49
4.5. Grafik Nilai Rasa Mi Basah Ikan Toman	51
4.6. Grafik Nilai Tekstur Mi Basah Ikan Toman	53
4.7. Grafik Nilai Kenampakan Mi Basah Ikan Toman	55

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2.1. Parameter Kimia SNI Mi Basah.....	6
2.2. Penelitian Produk Olahan Mi dengan Penambahan Ikan	10
2.3. Penelitian Produk Olahan dengan Penambahan Ikan Toman	14
2.4. Komposisi Kandungan Gizi Ikan Toman per 100g.....	15
2.5. Penelitian Produk Olahan Tepung Terigu	20
2.6. Komposisi Kandungan Gizi Tepung Terigu per 100g	18
2.7. Penelitian Produk Olahan MOCAF.....	19
2.8. Komposisi Kandungan Gizi MOCAF per 100g	20
3.1. Pelaksanaan Penelitian	24
3.2. Formulasi Mi Basah Daging Ikan Toman	38
3.3. Uji Organoleptik Mi Basah	30
3.4. Penyusunan Data Penelitian	46
3.5. Uji Homogenitas	47
3.6. Analisis Keragaman	48
4.1. Nilai Rata-Rata Uji Kadar Air dan Protein Mi Basah Ikan Toman.....	37
4.3. Hasil Uji Organoleptik Mi Basah Ikan Toman	39

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor		Halaman
1.	Score Sheet Organoleptik.....	56
2.	Gambar Kegiatan Penelitian	58
3.	Perhitungan Kadar Air Mi Basah Ikan Toman.....	60
4.	Perhitungan Kadar Protein Mi Basah Ikan Toman	61
5.	Perhitungan Organoleptik Warna Mi Basah Ikan Toman	63
6.	Perhitungan Organoleptik Aroma Mi Basah Ikan Toman	64
7.	Perhitungan Organoleptik Rasa Mi Basah Ikan Toman.....	65
8.	Perhitungan Organoleptik Tekstur Mi Basah Ikan	66
9.	Perhitungan Organoleptik Kenampakan Mi Basah Ikan.....	67
10.	Surat Keputusan Pembimbing Skripsi.....	68
11.	Surat Keputusan Sidang Akhir Skripsi.....	70
12.	Lembar Konsultasi Laporan Skripsi.....	71