

**KARAKTERISTIK TEPUNG IKAN GABUS (*Channa striata*)
DENGAN BERBAGAI METODA PEMANASAN**

KHOIROTUNNISA



**JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RIAU
PEKANBARU
2025**

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul "Karakteristik Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*) Dengan Berbagai Metoda Pemanasan" adalah berdasarkan hasil pemikiran, penelitian dan pemaparan asli dari penulis sendiri dengan arahan dari pembimbing yang merupakan bagian atau keseluruhan dari kegiatan yang tercantum pada tugas akhir ini. Semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Pekanbaru, 10 Juni 2025



Khoirotunnisa

P032213411020

PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam tugas akhir dengan judul “Karakteristik Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*) Dengan Berbagai Metoda Pemanasan” ini adalah hasil karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan tidak mengandung plagiat. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir karya tulis.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Kemenkes Poltekkes Riau.

Pekanbaru, 10 Juni 2025



Khoirotunnisa

P032213411020

**KARAKTERISTIK TEPUNG IKAN GABUS (*Channa striata*)
DENGAN BERBAGAI METODA PEMANASAN**

KHOIROTUNNISA

Tugas Akhir

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada Program Studi Gizi

**JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RIAU
PEKANBARU
2025**

HALAMAN PENGESAHAN

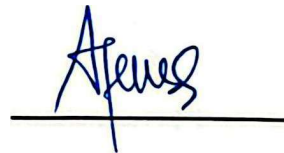
Judul Tugas Akhir : Karakteristik Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*) Dengan
Berbagai Metoda Pemanasan
Nama : Khoirotunnisa
NIM : P032213411020

Telah berhasil dipertahankan dihadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai
bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi
pada Program Studi D3 Gizi Kemenkes Poltekkes Riau

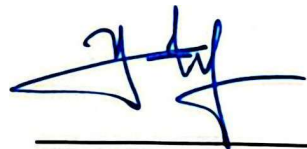
Pembimbing:
Dra. Lily Restusari, Apt, M.Farm



Penguji I :
Dewi Rahayu, SP, M.Si



Penguji 2:
Yolahumaroh, SKM, MPH



Diketahui oleh
Ketua Jurusan Sri Mulyani, S. TP, M. Si
NIP. 197801232009122002



Tanggal Ujian : 10 Juni 2025

Tanggal Lulus :

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan Rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul “Karakteristik Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*) Dengan Berbagai Metoda Pemanasan” ini dapat selesai sesuai dengan yang diharapkan. Penyusunan proposal tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Gizi.

Selama proses penyusunan usulan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, arahan dan dukungan dari berbagai pihak terkait, dengan itu penulis mengucapkan terimakasih setulus-tulusnya kepada:

1. Ibu Rully Hevrialni, SST, M. Keb selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Riau.
2. Ibu Sri Mulyani, S. TP, M. Si selaku Ketua Jurusan D III Gizi Poltekkes Kemenkes Riau.
3. Ibu Dra. Lily Restusari, Apt, M. Farm selaku pembimbing yang telah meluangkan waktu, tenaga maupun pemikirannya untuk penulis dalam memberikan bimbingan untuk menyempurnakan dan menyelesaikan Tugas Akhir ini.
4. Ibu Dewi Rahayu, SP, M.Si selaku penguji I yang telah memberikan masukan demi kesempurnaan tugas akhir ini.
5. Ibu Yolahumaroh, SKM, MPH selaku penguji II yang telah memberikan masukan demi kesempurnaan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh dosen Jurusan Gizi Kementerian Kesehatan Politeknik Kesehatan Riau yang telah mendidik dan memberikan ilmunya selama perkuliahan dan seluruh staff yang membantu dalam pelayanan dan administrasi sampai akhir proses penyusunan Tugas Akhir.
7. Teristimewa, rasa cinta dan hormat penulis persembahkan kepada Bapak Sutirin dan Ibu Aisyah yang senantiasa menjadi sumber semangat selama proses penyusunan Tugas Akhir ini. Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas segala bentuk pengorbanan, kerja keras, serta dukungan tanpa henti dalam memenuhi segala kebutuhan penulis. Terima kasih atas didikan,

bimbingan, kasih sayang yang tulus, motivasi, dan doa yang selalu mengiringi penulis dalam setiap keadaan, sehingga penulis mampu bertahan dan terus melangkah dalam meraih impian di masa depan.

8. Ucapan terima kasih yang tulus penulis sampaikan kepada abang tercinta, Bahruni, yang tidak hanya memberikan semangat dan doa, tetapi juga telah menjadi sosok luar biasa yang mendukung penulis secara penuh, termasuk dalam pembiayaan pendidikan hingga saat ini. Terima kasih atas segala bentuk pengorbanan, perhatian dan kasih sayang yang begitu besar. Penulis juga mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada kakak tersayang, Khairiah, atas doa, motivasi, serta dukungan moral yang tak henti-hentinya diberikan selama penulis menempuh pendidikan hingga menyelesaikan Tugas Akhir ini.
9. Kepada sahabat-sahabat terkasih, Vanisha Asyura dan Cici Arlita Lingga, yang telah menjadi tempat berbagi cerita, keluh kesah, serta menjadi sumber semangat selama proses penyusunan Tugas Akhir ini. Terima kasih atas waktu, perhatian, dan bantuan yang diberikan dengan sepenuh hati.
10. Kepada sahabat-sahabat penulis yaitu Maisya Farida Aulina, Nur Siti Rahmayanti, dan Nasywa Mufidah yang telah menjadi tempat berbagi cerita, keluh kesah, memberikan do'a, dukungan dan semangat kepada penulis.
11. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada seseorang yang memiliki NPM 204110150 yang senantiasa hadir memberikan semangat, perhatian, dan dukungan di setiap langkah penulis, serta telah menjadi tempat berbagi keluh kesah. Terima kasih atas segala bentuk pengertian, dorongan, dan kehadiran yang begitu berarti bagi penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
12. Terakhir, penulis ingin menyampaikan terima kasih yang mendalam kepada diri sendiri, atas ketabahan, kesabaran, kekuatan, kerja keras, dan semangat yang tidak pernah padam dalam menghadapi setiap proses dan tantangan selama ini. Terima kasih telah memilih untuk terus melangkah meski dalam lelah, tetap berjuang meski dalam ragu, dan tidak menyerah meski berkali-kali merasa ingin berhenti. Semoga segala usaha dan pengorbanan ini menjadi pijakan untuk terus tumbuh, melangkah lebih jauh, dan meraih impian di masa depan.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan tugas akhir ini masih banyak terdapat kekurangan, maka saran dan kritik yang bersifat membangun demi jauh lebih sempurna dari sebelumnya sangat penulis harapkan. Terakhir penulis berharap semoga tugas akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Pekanbaru, 10 Juni 2025



Khoirotunnisa

P032213411020

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN.....	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA	iv
HALAMAN PENGUJI	vi
HALAMAN PENGESAHAN.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
RIWAYAT HIDUP	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti.....	3
1.4.2 Manfaat Bagi Institusi	3
1.4.3 Manfaat Bagi Masyarakat	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Ikan Gabus (<i>Channa Striata</i>)	5
2.1.1 Taksonomi dan Morfologi Ikan Gabus	5
2.1.2 Kandungan Gizi Ikan Gabus	7
2.2 Tepung Ikan	8
2.2.1 Standar Kualitas Tepung Ikan	8
2.2.2 Kualitas Sensorik Tepung Ikan	9

2.2.3 Kandungan Gizi Tepung Ikan	9
2.3 Marinasi	10
2.3.1 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Efektivitas Marinasi.....	11
2.3.2 Penggunaan Jeruk Nipis Dalam Marinasi	12
2.3.3 Penggunaan Belimbing Wuluh Dalam Marinasi.....	13
2.3.4 Penggunaan Jahe dan Bawang Putih Dalam Marinasi.....	14
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	16
3.1 Jenis Penelitian.....	16
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	16
3.3 Alat dan Bahan.....	16
3.3.1 Alat.....	16
3.3.2 Bahan	16
3.4 Rancangan Penelitian	17
3.5 Tahap Penelitian.....	17
3.5.1 Penelitian Pendahuluan	17
3.5.2 Penelitian Lanjutan.....	19
3.6.1 Prosedur Pembuatan Tepung Ikan Gabus	21
3.6.2 Prosedur Uji Kadar Air	22
3.8 Analisis Data	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1 Hasil Karakteristik Tepung Ikan Gabus.....	24
4.1.1 Warna Pada Tepung Ikan Gabus.....	25
4.1.2 Aroma Pada Tepung Ikan Gabus	26
4.1.3 Tekstur Pada Tepung Ikan Gabus	28
4.2 Kadar Air Pada Tepung Ikan Gabus	29
BAB V PENUTUP.....	32
5.1 Kesimpulan	32
5.2 Saran.....	32
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN.....	37

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Kandungan Gizi Ikan Gabus per 100 gram.....	7
Tabel 2 Standar Kualitas Tepung Ikan berdasarkan SNI 2715:2013	9
Tabel 3 Kandungan Gizi Tepung Ikan Gabus.....	9
Tabel 4 Bahan Pembuatan Tepung Ikan	16
Tabel 5 Rancangan Penelitian.....	17
Tabel 7 Hasil Karakteristik Tepung Ikan Gabus.....	24
Tabel 8 Hasil Uji Kadar Air	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan Gabus.....	6
---------------------------	---

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Proses Pembuatan Tepung Ikan Gabus Pada Penelitian Pendahuluan	37
Lampiran 2. Proses Pembuatan Tepung Ikan Gabus	40
Lampiran 3 Surat Izin Penelitian Kampus UIN Riau.....	44
Lampiran 4 Hasil Uji Kandungan Kadar Air Tepung Ikan Gabus.....	45

RIWAYAT HIDUP



Nama : Khoirotunnisa
Tempat/Tanggal Lahir : Sungai Junjangan/ 31 Oktober 2002
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Alamat : Jl. Pelajar Gg. Karya Baru No. 81, Kecamatan
Tembilahan, Kabupaten Indragiri Hilir, Provinsi
Riau
Ayah : Sutirin
Ibu : Aisyah

Riwayat Pendidikan :

No.	Jenis pendidikan	Tempat Pendidikan	Tahun
1	SDN 005 Sungai Junjangan	Tembilahan	2010 – 2016
2	MTsN 2 Indragiri Hilir	Tembilahan	2016 – 2019
3	Pondok Pesantren Modern Ummul Quro Al- Islami	Bogor	2019 – 2022
4	Poltekkes Kemenkes Riau	Pekanbaru	2022 – 2025