



1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

SKRIPSI

ANALISIS KANDUNGAN PROTEIN DAN SIFAT FISIK KALDU BUBUK IKAN GABUS (*Channa Striata*) DENGAN SUBSTITUSI DAUN KELOR (*Moringa Oleifera*)



Disusun Oleh :

Marshanda Eka Putri

NIM : 202221010001

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS ISLAM INDRAGIRI

2026



HALAMAN JUDUL

“ANALISIS KANDUNGAN PROTEIN DAN SIFAT FISIK KALDU BUBUK IKAN GABUS (*Channa striata*) DENGAN SUBSTITUSI DAUN KELOR (*Moringa oleifera*)”

Di susun oleh:

Marshanda Eka Putri

NIM : 202221010001



***Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Melakukan Penelitian
pada Program Studi Teknologi Pangan***

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM INDRAGIRI
TEMBILAHAN
2026**



1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
2. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
3. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.
4. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
5. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

SKRIPSI

“ANALISIS KANDUNGAN PROTEIN DAN SIFAT FISIK KALDU BUBUK IKAN GABUS (*Channa Striata*) DENGAN SUBSTITUSI DAUN KELOR (*Moringa Oleifera*)”

OLEH

Marshanda Eka Putr

NIM : 202221010001

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji Pada tanggal 31 Juli 2026
serta dinyatakan lulus dan disetujui Sebagai syarat kelengkapan jenjang studi Strata Satu (S-1) Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Islam Indragiri

Susunan Dewan Penguji

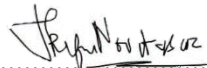
Pembimbing I : Dr. Rifni Novitasari, S.TP., M.P
NIDN : 100711176

Pembimbing II : Retti Ninsix, S.TP., M.P
NIDN : 101603702

Penguji : Yulianti, S.Pd., M.Si
NIDN : 1001019003

: Ahmad Isya Alfessa, S.Stat., M.sc
NIDN : 1008099701

: Nurhasan, S.Pi., M.Si
NUPTK : 2842756657130232

()

()

()

()

()

Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan
Untuk memperoleh gelar sarjana
Tanggal 31 Juli 2026
Ketua Program Studi
Teknologi Pangan

()
YULIANTI, S.Pd., M.Si
NIDN:1001019003



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.
Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Universitas Islam Indragiri

SKRIPSI

“ANALISIS KANDUNGAN PROTEIN DAN SIFAT KALDU BUBUK IKAN GABUS (*Ophiocephalus striatus*) DENGAN SUBSTITUSI DAUN KELOR (*Moringa oleifera*)”

Disusun Oleh:

Marshanda Eka Putri
NIM : 202221010001

Menyetujui:

Dosen Pembimbing I

Dr. RIFNI NOVITASARI, S.TP., M.P

NIDN: 107117601

Dosen Pembimbing II

RETTI NINSIX, S.TP., M.P

NIDN: 101603702

Mengetahui:

Dekan Fakultas Pertanian

ANDI YUSAPRI, S.Pi, M.Si

NIDN:1027118203

Ketua Program Studi TP

YULIANTI, S.Pd., M.Si

NIDN:1001019003



1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.



RIWAYAT HIDUP PENULIS

Marshanda Eka Putri dilahirkan di Tembilahan pada tanggal 07 Maret 2004. Penulis merupakan anak pertama dari dua bersaudara, dari pasangan bapak Ferry Eriansyah dan ibu Juliana.

Penulis pada Tahun 2010-2016 menempuh pendidikan sekolah dasar di SDN 003 Tembilahan Hulu dan Pada Tahun 2016-2019 penulis melanjutkan pendidikan ke SMPN 1 Tembilahan Hulu, Pada Tahun 2019-2022 penulis melanjutkan pendidikan ke SMKN 1 Tembilahan.

Kemudian ditahun 2022 penulis melanjutkan pendidikan di Universitas Islam Indragiri pada jenjang S1 Program Studi Teknologi pangan Fakultas Pertanian.

Pada bulan februari 2025 penulis melakukan praktek kerja lapangan di PT.BumiPalma LestariPersada selama 40 hari. Kemudian penulis melaksanakan kuliah kerja nyata di desa pulau indah kec. Kempas kabupaten indragiri hilir selama 45 hari.



ABSTRAK

Ikan gabus (*Channa striata*) dikenal kaya akan protein dan albumin, sedangkan daun kelor (*Moringa oleifera*) merupakan sumber nutrisi nabati superfood yang tinggi protein, vitamin, dan mineral. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan formulasi optimal substitusi bubuk daun kelor dalam pembuatan kaldu bubuk ikan gabus untuk menghasilkan produk dengan kandungan protein tinggi, sifat fisik yang baik, serta dapat diterima secara organoleptik. Daun kelor berpotensi digunakan sebagai bahan fortifikasi alami dalam pembuatan kaldu bubuk ikan gabus guna meningkatkan nilai gizi dan memperbaiki mutu sensorik produk.

Kata Kunci: Kaldu bubuk, ikan gabus, daun kelor, protein, organoleptik.

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.



1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
2. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
3. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.
3. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

ABSTRACT

Snakehead fish (*Channa striata*) is known to be rich in protein and albumin, while Moringa leaves (*Moringa oleifera*) are a plant-based superfood high in protein, vitamins, and minerals. This study aims to determine the optimal formulation of Moringa leaf powder substitution in the production of snakehead fish broth powder to produce a product with high protein content, good physical properties, and acceptable organoleptic qualities. Moringa leaves have the potential to be used as a natural fortification ingredient in the production of snakehead fish broth powder to enhance its nutritional value and improve the product's sensory quality.

Keywords: Broth powder, snakehead fish, moringa leaves, protein, organoleptic.



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan proposal skripsi yang berjudul **“Analisis Kandungan Protein dan Sifat Fisik Kaldu Bubuk Ikan Gabus (*Channa striata*) dengan Substitusi Daun Kelor (*Moringa oleifera*)”** tepat pada waktunya. Proposal skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk melanjutkan penyusunan skripsi guna memperoleh gelar sarjana pada Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Indragiri.

Dalam penyusunan proposal ini, penulis menyadari sepenuhnya bahwa tidak akan terwujud tanpa adanya bantuan, bimbingan, dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Kedua orang tua serta keluarga yang selalu memberikan doa, dukungan, dan kasih sayang yang tiada henti.
2. Bapak Dr. H. Najamuddin, Lc, M.A. selaku Rektor Universitas Islam Indragiri.
3. Bapak Andi Yusafri, S.Pi., M.Si., selaku Dekan Fakultas Pertanian, Universitas Islam Indragiri.
4. Ibu Yulianti, S.Pd., M.Si., selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Islam Indragiri.