



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.



5. Ibu Dr. Rifni Novitasari, S.TP., M.P selaku Dosen Pembimbing I dan Ibu Retty, S.TP., M.P selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan arahan, bimbingan, serta motivasi kepada penulis.
6. Seluruh dosen Program Studi Teknologi Pangan yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan yang sangat bermanfaat.
7. Rekan-rekan mahasiswa Teknologi Pangan yang telah memberikan semangat dan kebersamaan.

Penulis menyadari bahwa proposal skripsi ini masih jauh dari sempurna.

Oleh karena itu, kritik dan saran sangat diharapkan demi perbaikan di masa yang akan datang. Akhir kata, semoga proposal skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi penulis khususnya serta bagi pihak-pihak yang membutuhkan pada umumnya.

Tembilahan, 31 juli 2026

Marshanda Eka Putri



DAFTAR ISI

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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. 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

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
I. PENDAHULUAN	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Rumusan Masalah	5
I.3 Tujuan Penelitian	5
I.4 Manfaat Penelitian	6
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Kaldu Bubuk	7
2.2 Ikan Gabus (<i>Channa striata</i>)	8
2.3 Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i>)	10
2.4 Protein	12
III. METODOLOGI PENELITIAN.....	15
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	15
3.2 Bahan dan Alat	15
3.2.1 Bahan	15
3.2.2 Alat	15



3.3 Metode Penelitian	15
3.4 Pelaksanaan penelitian	17
3.4.1 Pembuatan Bubuk Ikan Gabus (<i>Channa striata</i>)	17
3.4.2 Pembuatan Bubuk Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i>)	18
3.5 Parameter Pengamatan	20
3.5.1 Analisis Kandungan Protein	20
3.5.2 Analisis Sifat Fisik	22
3.5.3 Kadar Air Metode Oven (AOAC, 2005)	23
3.5.4 Kadar Abu (Yenrina, 2015)	23
3.5.5 Uji Organoleptik (Setyaningsih et al., 2010)	24
IV. PEMBAHASAN	25
4.1 Kadar protein	25
4.2 Kadar Air	26
4.3 Kadar Abu	28
4.4 Analisis Organoleptik	29
4.4.1 Warna	29
4.4.2 Aroma	31
4.4.3 Rasa	32
4.4.4 Tekstur	34
4.4.5 Penampilan	35
V. PENUTUP	39



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.

5.1 Kesimpulan	39
5.2 Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA	40





DAFTAR TABEL

No	Hal
1.	Kandungan Gizi Ikan Gabus.....9
2.	Formulasi Bahan Penelitian..... 16
3.	Rata-Rata Penilaian Organoleptik Terhadap Kadar Protein Kaldu Bubuk.... 25
4.	Rata-Rata Penilaian Organoleptik Terhadap Kadar Air Kaldu Bubuk.....26
5.	Rata-Rata Penilaian Organoleptik Terhadap Kadar Abu Kaldu Bubuk.....28
6.	Rata-Rata Penilaian Organoleptik Terhadap Warna Kaldu Bubuk.....30
7.	Rata-Rata Penilaian Organoleptik Terhadap Rasa Kaldu Bubuk.....31
8.	Rata-rata penilaian organoleptik terhadap rasa kaldu bubuk.....33
9.	Rata-rata penilaian organoleptik terhadap tekstur kaldu bubuk ikan..... 34
10.	Rata-rata penilaian organoleptik terhadap penampilan kaldu bubuk.....36

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.



DAFTAR GAMBAR

No	Hal
1. Ikan Gabus.....	8
2. Daun kelor.....	10
3. Unit dasar penyusun protein.....	12
4. Grafik pengaruh substitusi.....	37





DAFTAR LAMPIRAN

No	Hal
1.	Jadwal pelaksanaan penelitian.....44
2.	Diagram Alir Pembuatan Bubuk Ikan Gabus (<i>channa striata</i>).....45
3.	Diagram Alir Pembuatan Bubuk Daun Kelor (<i>moringa oleifera</i>).....46
4.	Diagram Alir Pembuatan (<i>mixing process</i>).....47
5.	Kuesioner Uji Organoleptik.....48
6.	Tabel Sidik Ragam Masing-Masing Pengujian.....49
7.	Dokumentasi Pembuatan Bubuk Ikan Gabus (<i>channa striata</i>).....51
8.	Dokumentasi Pembuatan Bubuk Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i>).....53
9.	Dokumentasi Pembuatan Kaldu Bubuk (<i>Mixing Process</i>).....55
10.	Dokumentasi Panelis Uji Organoleptik.....56

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.