

**DAYA TERIMA KERUPUK IKAN GABUS DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG
SAGU**

Tugas Akhir
Disusun sebagai salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Pendidikan Program Studi
Diploma III (D-III) Gizi



SISKA TRI ANDIKA
P00331016033

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KENDARI
PRODI D-III GIZI
2019

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

**DAYA TERIMA KERUPUK IKAN GABUS DENGAN PENAMBAHAN
TEPUNG SAGU**

Yang diajukan oleh :

SISKA TRI ANDIKA
P00331016033


Telah disetujui oleh :

Pembimbing Utama,


Imanuddin, SP, M.Kes
NIP. 196704061988031001

Tanggal : 21 - 8 - 2019

Pembimbing Pendamping,


Wiralis, STP, M.Si Med
NIP. 196512311987032009

Tanggal : 26 - 8 - 2019

PENGESAHAN DEWAN PENGUJI UJIAN AKHIR PROGRAM

KARYA TULIS ILMIAH

**DAYA TERIMA KERUPUK IKAN GABUS DENGAN PENAMBAHAN
TEPUNG SAGU**

OLEH:

**SISKA TRI ANDIKA
P00331016033**

Telah Diuji Dan Disetujui Pada Tanggal 14 Agustus 2019

TIM DEWAN PENGUJI

Imanuddin, SP, M.Kes	Ketua Dewan Penguji	(.....)
Wiralis, STP, M.Si Med	Sekretaris Penguji	(.....)
Risma, SP, MPH	Anggota Penguji	(.....)
Euis Nurlaela, S.Gz, M.Kes	Anggota Penguji	(.....)
I Made Rai Sudarsono, S.Gz, MPH	Anggota Penguji	(.....)

Mengetahui:

Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kendari



Sri Yunanci, V. Gobel, SST, MPH
NIP. 196910061992032002

DAYA TERIMA KERUPUK IKAN GABUS DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG SAGU

RINGKASAN

Siska Tri Andika

di bawah bimbingan Imanuddin dan Wiralis

Latar Belakang : Pengembangan makanan dengan bahan pangan ikan gabus akan melengkapi dan memperkaya komposisi dan kandungan gizi makanan tersebut, terutama protein. salah satu olahan ikan yang paling sering kita jumpai dan sering kita konsumsi adalah kerupuk. Penambahan tepung dalam pembuatan kerupuk ikan gabus bisa menambah daya terima kerupuk tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima kerupuk ikan gabus dengan penambahan tepung sagu.

Metode : Jenis penelitian ini adalah *eksperiment*. dilakukan pada Juli 2019, penelitian ini menggunakan 3 jenis formulasi yaitu P1 (70% ikan gabus 30% tepung sagu) P2 (80% ikan gabus 20% tepung sagu) dan P3 (90% ikan gabus 10% tepung sagu) dengan jumlah panelis sebanyak 40 orang dengan kriteria panelis terlatih, data yang diambil dalam penelitian ini adalah data daya terima menggunakan form organleptik uji skala hedonic 1-3.

Hasil : Penerimaan panelis berdasarkan atribut warna kerupuk ikan gabus pada rentang tidak menarik sampai sangat menarik, sebagian besar (90,0%) memilih produk P3. Penerimaan panelis berdasarkan atribut aroma kerupuk ikan gabus pada rentang tidak suka sampai sangat suka , sebagian besar (92,5%) memilih produk P2, Penerimaan panelis berdasarkan atribut rasa kerupuk ikan pada rentang enak sampai sangat enak, sebagian besar (92,5%) memilih produk P3 Penerimaan panelis berdasarkan atribut kerenyahan kerupuk ikan pada rentang renyah sampai sangat renyah, sebagian besar (97,5%) memilih produk P3. Berdasarkan gabungan semua atribut, panelis lebih menyukai produk P3, selanjutnya produk P2 dengan produk P1 dengan nilai rata-rata 2,32.

Penelitian ini menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan analisis kandungan gizi dan melakukan penentuan masa simpan.

Kata Kunci : Daya terima. Kerupuk. Ikan Gabus. Tepung Sagu
Daftar Bacaan : 22 (1997-2018)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, atas rahmat dan karunianya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir ini dengan judul “Daya Terima Kerupuk Ikan Gabus Dengan Penambahan Tepung Sagu”.

Proses penyusunan hasil penelitian ini telah melewati perjalanan panjang dalam penyusunannya yang tentunya tidak lepas dari bantuan moril dan material pihak lain. Karena itu sudah penulis dengan segala kerendahan hati dan keikhlasan hati menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Ibu Askrening, SKM, M. Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Kendari
2. Ibu Sri Yunanci, SST, MPH selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Kendari
3. Ibu Euis Nurlaela, S.Gz, M.Kes selaku Ketua Prodi D-III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Kendari
4. Bapak Imanuddin, SP, M.Kes selaku dosen Pembimbing I yang telah ikhlas meluangkan waktu dan berbagi ilmu guna membantu penulis dalam penyusunan tugas akhir
5. Wiralis, STP, M.Si Med selaku dosen Pembimbing II yang selalu memberikan motivasi dan bimbingan dalam proses penyusunan tugas akhir ini
6. Seluruh Dosen dan Staff Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Kendari
7. Ucapan terima kasih teristimewa kepada orang tua saya, Bapak Ruddin S. dan Mama Sumie yang telah membesarkan, mengasuh dengan penuh kasih sayang, doa, dukungan moril dan materil serta segala pengorbanan yang tidak ternilai.

8. Doalo Squad dan Sahabat seperjuangan angkatan 2016 yang selalu membantu dan selalu ada disamping saya dalam menyelesaikan studi ini serta memberikan pengalaman baru dalam hidup ini.

Akhirnya penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, maka dari itu saran dan kritik yang sifatnya membangun untuk kesempurnaan penulisan sangat diharapkan. Atas saran dan kritik, penulis ucapkan terima kasih banyak.

Kendari, Juli 2019

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PENGESAHAN DEWAN PENGUJI UJIAN AKHIR PROGRAM.....	iii
RINGKASAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Ikan Gabus	6
B. Tinjauan tentang sagu	11
C. Tinjauan tentang kerupuk	18
D. Tinjauan tentang daya terima.....	23
E. Tinjauan tentang panelis	26
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	29
A. Jenis Penelitian	29
B. Waktu dan Tempat Penelitian	29
C. Alat dan Bahan.....	29
D. Prosedur Kerja	31
E. Penilaian uji hedonik	34
F. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	34

	G. Pengolahan dan Analisis Data	35
	H. Definisi Operasional	35
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	37
	A. Hasil	37
	B. Pembahasan	43
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	48
	A. Kesimpulan	48
	B. Saran	48
	DAFTAR PUSTAKA	50
	LAMPIRAN	52

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Komposisi Gizi Ikan Gabus per 100 gr bahan.....	8
Tabel 2. Syarat Mutu Pati Sagu	13
Tabel 3. Syarat Mutu Kerupuk menurut SNI 01-2713-1999.....	19
Tabel 4. Formulasi Pembuatan Kerupuk	31
Tabel 5. Tingkat Kesukaan Produk Ikan Gabus	42

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Ikan Gabus	8
Gambar 2. Diagram Pembuatan Tepung Sagu	32
Gambar 3. Prosedur Pembuatan Kerupuk Ikan Gabus	19
Gambar 4. Tepung Sagu dan Ikan Gabus	37
Gambar 5. Kerupuk dengan formulasi 70:30 (P1).....	38
Gambar 6. Kerupuk dengan formulasi 80:20 (P2).....	38
Gambar 7. Kerupuk dengan formulasi 90:10 (P3).....	39
Gambar 8. Grafik daya terima kerupuk ikan gabus berdasarkan atribut warna.....	40
Gambar 9. Grafik daya terima kerupuk ikan gabus berdasarkan atribut aroma	40
Gambar 10. Grafik daya terima kerupuk ikan gabus berdasarkan atribut rasa.....	41
Gambar 11. Grafik daya terima kerupuk ikan gabus berdasarkan atribut kerenyahan ...	42

DAFTAR LAMPIRAN

1. Formulir Uji Daya Terima
2. Master Tabel Penelitian
3. Hasil analisis Statistik
4. Dokumentasi Penelitian
5. Surat Keterangan Selesai Penelitian
6. Surat Keterangan Penelitian dari Balitbang

Lampiran 1. Formulir Organoleptik

No :
Nama Panelis :
Hari/Tanggal :
Nama Produk : Kerupuk

Petunjuk Pengisian

1. Penilaian Terhadap Warna

Amatilah semua warna produk, berikan penilaian anda sesuai dengan kolom berikut dan berikan tanda check list (√)

Penilaian terhadap warna	Kerupuk			Komentar
	P1	P2	P3	
Sangat menarik				
Menarik				
Tidak menarik				

2. Penilaian Terhadap Aroma

Untuk penilaian aroma, lakukan dengan cara mencium pada masing-masing sampel kemudian berikan penilaian sesuai dengan tingkat kesukaan anda dan berikan tanda check list (√) pada kolom

Penilaian Terhadap Aroma	Kerupuk			Komentar
	P1	P2	P3	
Sangat suka				
Suka				
Tidak suka				

3. Penilaian Terhadap Rasa

Untuk penilaian rasa, lakukan pencicipan terhadap setiap produk dan berikan tanda check list (√) pada kolom

Penilaian Terhadap Rasa	Kerupuk			Komentar
	P1	P2	P3	
Sangat enak				
Enak				
Tidak enak				

4. Penilaian Terhadap Kerenyahan

Untuk penilaian terhadap kerenyahan, tariklah/tekan mie dengan kedua jari tangan kemudian tanda check list (√) pada kolom

Penilaian Tekstur/Kerenyahan	Kerupuk			Komentar
	P1	P2	P3	
Sangat renyah				
Renyah				
Tidak renyah				

Lampiran 2. Master Tabel Penelitian

No	Inisial panelis	Warna			Aroma			Rasa			Kerenyahan		
		P1	P2	P3	P1	P2	P3	P1	P2	P3	P1	P2	P3
1	E	2	2	2	1	2	3	1	3	3	2	2	2
2	HA	1	1	1	3	2	3	3	3	3	3	2	3
3	NF	2	2	3	3	2	2	2	2	3	3	3	3
4	NHA	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3
5	N	3	2	3	3	2	3	3	2	3	3	2	3
6	CM	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	3
7	PWS	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	3
8	F	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2
9	L	1	2	2	1	2	2	2	1	3	2	1	2
10	NE	2	2	3	1	2	3	3	3	3	2	3	3
11	BP	2	3	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3
12	AS	2	3	3	3	2	3	2	3	3	1	3	2
13	I	1	2	2	1	2	3	2	2	3	3	2	2
14	A	1	2	2	2	2	3	2	2	3	2	2	3
15	TB	2	2	2	2	2	1	2	2	3	2	2	3
16	T	2	2	1	3	1	1	1	3	3	3	3	3
17	NA	1	2	3	2	3	2	2	3	3	2	3	3
18	IPP	2	3	3	2	2	2	2	2	3	1	2	3
19	F	2	2	2	2	3	2	2	3	2	2	3	2
20	H	1	1	1	2	2	2	2	1	3	2	2	2
21	RM	1	2	3	3	2	2	2	1	2	2	2	3
22	RO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3
23	EJ	2	2	2	3	2	3	2	2	3	3	2	3
24	IPH	2	1	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2
25	SM	2	2	2	2	2	1	2	3	3	3	3	3
26	Y	2	2	2	1	2	3	1	2	3	1	2	3
27	E	1	3	2	3	2	1	1	3	2	3	2	2
28	ERA	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
29	RRP	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	2	2
30	HNS	2	2	3	3	2	3	2	2	3	2	2	2
31	E	2	2	3	2	2	2	1	2	2	1	2	2
32	EM	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	3
33	IRP	2	1	2	2	2	3	2	1	3	2	2	2
34	AP	2	3	2	2	1	1	3	1	2	3	2	2
35	PS	2	1	3	3	2	1	2	3	3	2	3	3
36	DD	3	2	1	3	2	1	3	2	1	3	2	1

37	N	3	2	2	3	2	1	2	2	1	1	2	2
38	AWN	1	1	2	2	1	1	2	1	1	3	2	2
39	HH	1	2	2	2	1	1	2	3	3	2	3	2
40	SF	1	1	2	3	2	1	2	1	3	2	2	3
Total		70	77	86	89	79	81	81	85	104	87	88	100
Rata-Rata		1.75	1.93	2.15	2.23	1.98	2.03	2.03	2.13	2.60	2.18	2.20	2.50

Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian



Persiapan Bahan



Persiapan Bumbu



Pencampuran Bahan



Pengukusan Bahan



Adonan yang telah dikukus



Adonan dicetak