

**ANALISIS KANDUNGAN GIZI DAN DAYA TERIMA NUGGET IKAN
POGO (*ALUTERUS MONOCERIS*) DENGAN PENAMBAHAN WORTEL**

**Karya Tulis Ilmiah
Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Pendidikan Program
Studi Diploma Tiga (III) Gizi**



**Rizky Nurmayanti
P00331017.039**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KENDARI
JURUSAN GIZI
2020**

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS KANDUNGAN GIZI DAN DAYA TERIMA NUGGET IKAN
POGO (*ALUTERUS MONOCERIS*) DENGAN PENAMBAHAN WORTEL**

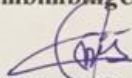
Di Ajukan Oleh :

Rizky Nurmayanti

P00331017.039

Telah Disetujui Oleh :

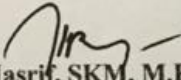
Pembimbing Utama,



Wiralis, STP, Msi, Med
NIP.196512311987032009

Tanggal 25 - JUNI - 2020

Pembimbing Pendamping,



Masrif, SKM, M.Kes
NIP.197308181994031003

Tanggal 25 - JUNI - 2020

PENGESAHAN DEWAN PENGUJI UJIAN AKHIR PROGRAM

TUGAS AKHIR

**ANALISIS KANDUNGAN GIZI DAN DAYA TERIMA NUGGET IKAN
POGO (*ALUTERUS MONOCERIS*) DENGAN PENAMBAHAN WORTEL**

Yang diajukan oleh :

RIZKY NURMAYANTI

P00331017.039

Telah diuji dan disetujui oleh pada tanggal : 26 - JUNI - 2020

1. Wiralis, STP, M.Si, Med	Ketua Dewan Penguji.....
2. Masrif SKM, M.Kes	Sekretaris Penguji.....
3. Imanuddin Sp, M.Kes	Anggota Penguji.....
4. Petrus SKM, M.Kes	Anggota Penguji.....
5. Evi Kusumawati, SST, M.Si, Med	Anggota Penguji.....

Mengetahui :

Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kendari



Sri Yunani, N.G.SST.MPH
NIP. 196910061992032002

Ketua Program Studi D.III

Euis Nurlaela, S.Gz, M.Kes
NIP. 197805042000122001

**ANALISIS KANDUNGAN GIZI DAN DAYA TERIMA NUGGET IKAN POGO
(*ALUTERUS MONOCERIS*) DENGAN PENAMBAHAN WORTEL**

RINGKASAN

Rizky Nurmayanti

P00331017.039

Dibawah Bimbingan Wiralis dan Masrif

Latar Belakang : Ikan pogo merupakan ikan yang mudah di temui, harga murah dan terjangkau oleh keluarga dengan ekonomi yang rendah untuk mengkonsumsi ikan pogo. Wortel atau *carrots (DaucusCarota L)* bukan tanaman asli Indonesia, melainkan berasal dari luar negeri yang beriklim sedang (*sub-tropis*). Penilaian organoleptik disebut juga dengan penilaian indera atau penilaian sensorik.

Metode : Penelitian ini termasuk penelitian Deskriptif. Penelitian dilakukan pada bulan Desember sampai Juni 2020 di Jurusan Gizi Poltekkes Kendari di laboratorium Ilmu Teknologi Pangan. Panelis dalam penelitian ini berjumlah 25 orang dengan status sebagai panelis agak terlatih.

Hasil : Penerimaan panelis berdasarkan atribut warna nugget ikan pogo pada rentang suka sampai sangat suka, sebagian besar (92%) memilih produk X2. Penerimaan panelis berdasarkan atribut tekstur nugget ikan pogo pada rentang suka sampai sangat suka, sebagian besar (96%) memilih produk X1. Penerimaan panelis berdasarkan atribut rasa nugget ikan pogo pada rentang suka sampai sangat suka, sebagian besar (88%) memilih produk X0, XI dan X2. Penerimaan panelis berdasarkan atribut aroma nugget ikan pogo pada rentang suka sampai sangat suka, sebagian besar (96%) memilih produk X0. Berdasarkan gabungan semua atribut, panelis lebih menyukai produk X2 (3,26). Kandungan gizi nugget ikan pogo X3 yaitu protein 17,72%, lemak 6,51% dan seng 0,022 ppm. X2 yaitu protein 17,62%, lemak 6,32%, seng 0,021 ppm, X1 protein 17,53%, lemak 6,42%, seng 0,017 ppm dan X0 protein 17,45, lemak 6,34, seng 0,014 ppm.

Kesimpulan: Produk nugget ikan pogo yang paling di sukai dari aspek warna adalah produk X2 sebesar 92%, sedangkan produk nugget ikan pogo yang paling di sukai dari aspek tekstur adalah produk X1 sebesar 96%. Kemudian produk nugget ikan pogo yang sangat enak dari aspek rasa adalah produk X0, X1 dan X2 masing-masing sebesar 88%, Produk nugget ikan pogo yang paling menarik dari aspek aroma adalah produk X0 sebesar 96%. Kandungan gizi produk nugget ikan pogo X3 dengan penambahan wortel 45 gr memiliki kandungan gizi yang tertinggi dari semua perlakuan penambahan wortel maupun kontrol yaitu protein 17,72, lemak 6,51 dan seng 0,022 ppm.

Kata Kunci : Nugget ikan pogo, Daya terima, Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Karya Tulis Ilmiah ini dengan judul “Analisis Kandungan Gizi dan Daya Terima Nugget Ikan Pogo (*Aluterus Monocerus*) Dengan Penambahan Wortel”. Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III Bidang Gizi.

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

1. Askrening, SKM, M.Kes, selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Kendari.
2. Sri Yunanci, VG, SST, MPH, selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Kendari.
3. Euis Nurlaela, S.Gz, M.Kes, selaku Ketua Prodi D-III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Kendari
4. Wiralis, STP, Msi, Med selaku Pembimbing I, dengan penuh kesabaran dan keikhlasan membimbing penuh dan membantu penulis sehingga dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah ini.
5. Masrif, SKM, M. Kes selaku Pembimbing II, dengan segala kemampuan dan keikhlasannya membimbing dan membantu penulis sehingga dapat terselesaikannya karya tulis ilmiah ini.

6. Imanuddin, SP, M.kes, selaku penguji 1 dengan segala keikhlasan menjadi penguji dan memberikan kritik dan saran sehingga dapat terselesaikan karya tulis ilmiah ini.
7. Petrus, SKM, M.Kes selaku penguji 2 dengan segala keikhlasan menjadi penguji dan memberikan kritik dan saran sehingga dapat terselesaikan karya tulis ilmiah ini.
8. Evi Kusumawati, SST, M.Si, Med selaku penguji 3 dengan segala keikhlasan menjadi penguji dan memberikan kritik dan saran sehingga dapat terselesaikan karya tulis ilmiah ini.
9. Dosen dan seluruh staf Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kendari.
10. Ucapan terima kasih yang tidak ternilai harganya penulis persembahkan kepada Ayahanda (*Laode Hasan*) dan Ibunda (*Siti Rastati*) yang telah penuh kasih sayang merawat, mendidik, mendukung dalam dana dan doa serta terus setia menanti keberhasilanku. Buat saudara-saudara kandung saya Laode Muh. Hasruddin dan adek saya Nurhalisa serta Keluarga Besar yang telah memberikan doa, materil dan motivasi. Sahabat-sahabat saya Akriansyah, Hardiana, Siti Sarni, Hikma, Putri, Ayu, La Ilham, Estin Juliana, Mira Wati, Fildayanti, Ega mawarni, Hariyanti Nursyaidah, Sri Bintang, Bahrun serta teman-teman angkatan 2017 lainnya yang telah banyak membantu dalam penelitian ini.

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

Semoga karya Tulis Ilmiah ini bermanfaat bagi pembaca, Amin.

Kendari, Juni 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
RINGKASAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Gambaran Umum Nugget.....	7
B. Gambaran Umum Ikan Pogo	13
C. Gambaran Umum Wortel	15
D. Uji organoleptik.....	17
E. Panelis.....	22
F. Analisa Kandungan Gizi.....	25
BAB III. METODE PENELITIAN	29
A. Jenis Penelitian	29
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	29
C. Jenis dan Teknik Pengumpulan data	29
D. Definisi Operasional.....	33
E. Instrumen dan Bahan Penelitian	36
F. Manajemen Data.....	40

BAB IV.HASIL DAN PEMBAHASAN	41
A. Hasil.....	41
B. Pembahasan	49
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	57
A. Kesimpulan.....	57
B. Saran	57
DAFTAR PUSTAKA.....	58

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Ikan Pogo	13
Gambar 2. Wortel	15
Gambar 3. Pembuatan Nugget.....	38

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Persyaratan Mutu Nugget Ikan.....	8
Tabel 2. Nilai Gizi Wortel.....	16
Tabel 3. Format Uji Organoleptik	23
Tabel 4. Jenis dan Ukuran Bahan Pembuatan Nugget Ikan Pogo Dengan Penambahan	Wortel 37
Tabel 5. Daya Terima Nugget ikan pogo Berdasarkan Atribut Warna	42
Tabel 6. DayaTerimaNugget ikan pogoBerdasarkanAtributTekstur.....	44
Tabel 7. DayaTerimaNugget ikan pogoBerdasarkanAtribut Rasa	45
Tabel 8. DayaTerimaNugget ikan pogoBerdasarkanAtributAroma.....	46
Tabel 9. Tingkat KesukaanProdukNugget ikan pogo.....	48
Tebel 10. Kandungan Gizi Nugget Ikan Pogo.....	49

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Kuesioner.....	61
2. Master Tabel Organoleptik Nugget ikan pogo (Aluterus Monocerus) Dengan Penambahan Wortel	64
3. Daftar Atribut Organoleptik Nugget ikan pogo (Aluterus Monocerus) Dengan Penambahan Wortel.....	66
4. Daftar Frekuensi Organoleptik Nugget ikan pogo (Aluterus Monocerus) Dengan Penambahan Wortel.....	68
5. Foto-Foto Kegiatan Pembuatan Nugget ikan pogo	73