

**DAYA TERIMA BAKSO IKAN CAKALANG FORTIFIKASI TEPUNG
CANGKANG TELUR AYAM RAS**

Tugas Akhir

**Disusun Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan
Pendidikan Diploma III Gizi**



OLEH:

RISLAYANTI

NIM. P00331019060

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLITEKNIK KESEHATAN KENDARI

PRODI D III GIZI

2023

HALAMAN PENGESAHAN

**DAYA TERIMA BAKSO IKAN CAKALANG FORTIFIKASI TEPUNG
CANGKANG TELUR AYAM RAS**

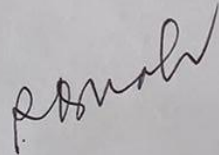
Yang diajukan oleh:

RISLAYANTI

NIM. P00331019060

Telah disetujui oleh:

Pembimbing Utama,

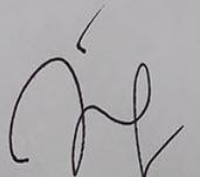


Dr. Rosnah, STP, MPH

NIP. 197105222001122001

Pembimbing Pendamping,

Tanggal 10/11/2023



Dr. Suriana Koro, SP, M. Kes

NIP.19680313199312200

Tanggal 9/11/2023

**PENGESAHAN DEWAN PENGUJI UJIAN AKHIR PROGRAM
TUGAS AKHIR
DAYA TERIMA BAKSO IKAN CAKALANG FORTIFIKASI TEPUNG
CANGKANG TELUR AYAM RAS**

Yang Diajukan Oleh :

RISLAYANTI

NIM. P00331019060

Telah Diuji Dan Disetujui Pada Tanggal : 25 JUNI 2023

TIM DEWAN PENGUJI

Dr. Rosnah, STP, MPH

Ketua Dewan Penguji

Dr. Suriana koro, SP, M. Kes

Sekretaris Penguji

Imanuddin, SP, M. Kes

Anggotapenguji

Dr. Hj. Fatmawati, SKM, M. Kes

Anggota Penguji

Octaldina Iswardani, S.Gz, MPH

Anggota Penguji.....

Mengetahui :

Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kendari

Ketua Prodi Studi D.III

Sri Yunanci V. G., SST, MPH

NIP.196910061992032002

Euis Nurlaela, S.Gz, M. Kes

NIP.197805042000122001

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN
KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIK**

Sebagai citivas Poltekkes Kemenkes Kendari, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : RISLAYANTI

Nim : P00331019060

Program studi/Jurusan : Diploma-III/Jurusan Gizi

Judul Karya Tulis Ilmiah : Daya Terima Bakso Ikan Cakalang Fortifikasi Tepung Cangkang Telur Ayam Ras.

Menyatakan bahwa setuju untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Kendari Hak Bebas Royalti Non Eksekutifatas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul: "Daya Terima Bakso Ikan Cakalang Fortifikasi Tepung Cangkang Telur Ayam Ras". Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan), dengan Hak Bebas Royalti Non Eksekutif ini Poltekkes Kemenkes Kendari berhak menyimpan dan mempublikasikan Karya Tulis Ilmiah saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta. Dietician pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Di buat di kendari

Pada Tanggal 9 November 2023


RISLAYANTI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : RISLAYANTI

Nim : P00331019060

Program Studi : Diploma-III/Jurusan Gizi

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa Karya Tulis Ilmiah yang berjudul “Daya Terima Bakso Ikan Cakalang Fortifikasi Tepung Cangkang Telur Ayam Ras” ini adalah bukan Karya Tulis orang lain baik Sebagian atau seluruhnya, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah di sebutkan sumbernya.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sebenar-benarnya dan apa bila ini tidak benar saya bersedia mendapat sanksi.

Kendari 9 November 2023

Yang membuat pernyataan



RISLAYANTI
P00331019060

BIODATA PENULIS



A. Identitas

1. Nama : RISLAYANTI
2. Nim : P00331019060
3. Tempat/Tanggal Lahir : Wundulako, 24 Desember 2002
4. Anak Ke : 3
5. Suku/Bangsa : Tolaki/Indonesia
6. Agama : Islam
7. Alamat : Ling.II Puuheu
8. Email : rislayanti2@gmail.com

B. Latar Belakang Pendidikan

1. Tamat SDN 1 Kowioha : Tahun 2013
2. Tamat SMPN 1 Wundulako : Tahun 2016
3. Tamat SMAN 1 Wundulako : Tahun 2019
4. D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Kendari : Tahun 2023

MOTTO

“Tidak ada ujian yang tidak bisa diselesaikan. Tidak ada kesulitan yang melebihi batas kesanggupan. Karena Allah tidak akan membebani seseorang melainkan sesuai dengan kadar kesanggupannya”.

(QS. Al-Baqarah Ayat:286).

Tugas Akhir Ini Ku persembahkan Untuk

Almamaterku

Bapak dan Mama tercinta

Saudaraku

Teman-teman seperjuangan D-III Gizi Tersayang

Bangsa dan Negara

DAYA TERIMA BAKSO IKAN CAKALANG FORTIFIKASI TEPUNG CANGKANG TELUR AYAM RAS

RINGKASAN

Rislayanti

Dibawah Bimbingan Rosnah dan Suriana Koro

Latar Belakang : Tepung cangkang telur ayam ras sebagai substitusi tapioka pada bakso ikan cakalang diduga mempengaruhi komponen gizi pada bakso ikan cakalang. Oleh sebab itu, penelitian ini dilaksanakan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung cangkang telur ayam ras terhadap sifat kimia (kadar air, abu, protein, lemak, dan karbohidrat) bakso ikan tongkol.

Metode : Jenis penelitian yang dilakukan adalah deskriptif dengan menggunakan uji hedonic/ daya terima.

Hasil : Pembuatan tepung cangkang telur ayam ras dilakukan di labolatorium teknologi pangan Jurusan Gizi. Penelitian dilakukan dengan 3 percobaan, yaitu P0 (bakso ikan cakalang tanpa fortifikasi), P1 (bakso ikan cakalang fortifikasi tepung cangkang telur konsentrasi 5%) dan P2 Bakso ikan cakalang fortifikasi tepung cangkang telur konsentrasi 10%. Tingkat penerimaan panelis terhadap bakso ikan cakalang dengan fortifikasi tepung cangkang telur ayam ras berdasarkan rata-rata hasil penerimaan panelis berupa rasa, aroma, warna dan tekstur lebih menyukai pada bakso ikan cakalang tanpa fortifikasi.

Kesimpulan : Dari uji daya terima di peroleh produk P1 yang banyak diterima dari segi warna, rasa dan tekstur sedangkan produk P2 di terima dari segi aroma.

Saran : Bagi masyarakat terutama bagi ibu hamil Bagi ibu hamil bakso ikan cakalang fortifikasi tepung cangkang telur ayam ras baik dikonsumsi oleh ibu hamil karena kandungan kalsium pada bakso ikan cakalang fortifikasi tepung cangkang telur cukup tinggi baik untuk menjaga kesehatan tulang dan gigi janin.

Kata Kunci : Daya terima bakso ikan cakalang, Tepung cangkang telur ayam ras, fortifikasi.

ABSTRACT

ACCEPTANCE OF FORTIFICATION OF CAKALANG FISH MEATBALLS WITH RAISED CHICKEN EGG SHELL FLOUR

Rislayanti

Under the guidance of Rosnah and Suriana Koro

Background: Chicken egg shell flour as a substitute for tapioca in skipjack tuna meatballs is thought to influence the nutritional components of skipjack tuna meatballs. Therefore, this research was carried out to determine the effect of adding broiler egg shell flour on the chemical properties (moisture, ash, protein, fat and carbohydrate content) of tuna meatballs.

Method: The type of research carried out was descriptive using hedonic/receptivity tests.

Results: The production of purebred chicken egg shell flour was carried out in the food technology laboratory of the Department of Nutrition. The research was carried out with 3 experiments, namely P0 (skipjack fish meatballs without fortification), P1 (skipjack fish meatballs fortified with eggshell flour with a concentration of 5%) and P2 (skipjack tuna meatballs fortified with eggshell flour with a concentration of 10%). The level of panelist acceptance of skipjack tuna meatballs with fortified chicken egg shell flour was based on the average panelist acceptance results in the form of taste, aroma, color and texture which preferred skipjack fish meatballs without fortification.

Conclusion: From the acceptability test, it was found that product P1 was widely accepted in terms of color, taste and texture, while product P2 was accepted in terms of aroma.

Suggestion: For the public, especially pregnant women. For pregnant women, skipjack fish meatballs fortified with eggshell flour are good for consumption by pregnant women because the calcium content in skipjack fish meatballs fortified with eggshell flour is quite high and is good for maintaining healthy bones and teeth of the fetus.

Keywords: Acceptability of skipjack tuna meatballs, purebred chicken egg shell flour, fortification

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur atas kehadiran Allah SWT karena atas berkat rahmat-Nya, maka penulis dapat menyelesaikan penulisan proposal penelitian ini dengan judul “**Daya Terima Bakso Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis) Fortifikasi Tepung Cangkang Telur Ayam Ras**” sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III Gizi.

Penulis menyadari bahwa karya tulis ilmiah ini dapat terselesaikan berkat bantuan, arahan dan bimbingan dari berbagai pihak yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir. Untuk itu tidak lupa penulis menyampaikan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada yang terhormat :

1. Allah SWT dengan segala rahmat dan karunia-Nya memberikan kekuatan bagi penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
2. Bapak Teguh Fathurrahman, SKM., MPPM, selaku Direktur Poltekkes Kendari
3. Ibu Sri Yunanci V. G, SST.,MPH, selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kendari.
4. Ibu Euis Nurlaela,S.Gz, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kendari
5. Ibu Dr. Rosnah, STP, MPH selaku pembimbing 1 yang telah ikhlas meluangkan waktu dan berbagi ilmu guna membantu penulis dalam penulisan Tugas akhir.
6. Ibu Dr. Suriana Koro, SP, M.Kes selaku dosen pembimbing 2 yang telah meluangkan waktu, memberikan bimbingan, dukungan, arahan, dan motivasi dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini.

7. Bapak Imanuddin, SP, M.Kes, Ibu Dr. H. Fatmawati, SKM, M.Kes, dan Ibu Octaldina Iswardani, S.Gz, MPH selaku dewan penguji, yang telah memberikan masukan, saran dan kritikan yang di butuhkan dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini.
8. Seluruh Dosen Pengajar dan Staf Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kendari atas segala nasehat dan ilmu yang di berikan selama ini.
9. Terkhusus dan terhormat untuk ayahanda tercinta Sabril dan Ibunda tercinta Sahrianti yang sangat banyak membarikan bantuan moral,material,arahan dan selalu mendoakan keberhasilan dan keselamatan selama menempuh pendidikan ini, dan kakak tercinta Risa saputri,S.Pd, dan Sahril yang senantiasa memberikan dukungan moril, semangat dan do'a yang tiada hentinya.
10. Untuk sahabat-sahabat seperjuangan D-III Gizi yang selalu menemani, memberikan masukan, semangat motivasi kepada penulis sehingga tugas akhir dapat terselesaikan.

Penulis hanya mampu berdoa semoga amal kebbaikannya mendapat imbalan dan diterima sebagai ibadah oleh Allah SWT. Penulis menyadari masih banyak kekurangan yang disebabkan oleh keterbatasan kemampuan dan pengetahuan yang penulis miliki, oleh karena itu kritik dan saran yang bersifat membangun dan bermanfaat bagi kesempurnaan proposal penelitian ini.

Kendari, Agustus 2023

RISLAYANTI

DAFTAR ISI

COVER	
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
RINGKASAN	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
E. Keaslian Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Telaah Pustaka	9
1. Bakso Ikan Cakalang	9
2. Tepung Cangkang Telur Ayam Ras	13
3. Fortifikasi.....	19
4. Uji Organoleptik / Uji Hedonik	20
B. Kerangka Teori dan Kerangka Konsep	22
C. Hipotesis Penelitian	23
BAB III METODE PENELITIAN	25
A. Jenis Penelitian	25
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	26
C. Subjek dan Objek Penelitian.....	26
D. Definisi Operasional	27
E. Prosedur Penelitian	28
F. Teknik Pengolahan Data.....	32
BAB IV HASIL PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	37

	B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	43
BAB V	PENUTUP	
	A. Kesimpulan.....	48
	B. Saran	48
	DAFTAR PUSTAKA	50
	LAMPIRAN.....	

DAFTAR TABEL

1. Keaslian Penelitian	7
2. Kandungan Gizi Wortel.....	9
3. Kandungan Nutrisi dalam Ikan Cakalang.....	11
4. Bahan yang terkandung dalam Cangkang Telur Ayam Ras.....	15
5. Definisi Operasional	27
6. Formulasi bakso ikan cakalang fortifikasi tepung cangkang telur ayam	29
7. Skala Tingkat Daya Terima.....	31

DAFTAR GAMBAR

1. Gambar Ikan Cakalang	11
2. Gambara Cangkang Telur.....	14
3. Kerangka Teori	22
4. Kerangka Konsep	23