

**DAYA TERIMA NORI DARI RUMPUT LAUT MERAH (*Eucheuma cottonii*)
DENGAN PENAMBAHAN IKAN CAKALANG (*Katsuwonus Pelamis*) PADA
BEBERAPA KONSENTRASI YANG BERBEDA**

Tugas Akhir

Disusun sebagai salah satu menyelesaikan pendidikan Diploma-III Gizi



OLEH :

ISRA OKTAVIYANI

P00331019016

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLITEKNIK KESEHATAN KENDARI

PRODI D-III GIZI

2023

HALAMAN PENGESAHAN PROPOSAL PENELITIAN

**DAYA TERIMA NORI DARI RUMPUT LAUT MERAH (*Eucheuma cottonii*)
DENGAN PENAMBAHAN IKAN CAKALANG (*Katsuwonus Pelamis*) PADA
BEBERAPA KONSENTRASI YANG BERBEDA**

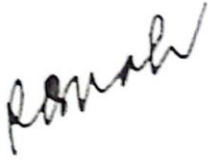
Yang diajukan oleh:

ISRA OKTAVIYANI

P00331019016

Telah Disetujui Oleh

Pembimbing Utama,



Dr. Rosnah.STP. MPH
NIP.197105222001122001

Tanggal 25/10/2023.....

Pembimbing Pendamping,



Evi Kusumawati. SST.M.Si .Med
NIP.197903272007012024

Tanggal 31/10/2023.....

PENGESAHAN DEWAN PENGUJI UJIAN AKHIR PROGRAM

TUGAS AKHIR

**DAYA TERIMA NORI DARI RUMPUT LAUT MERAH (*Eucheuma cottonii*)
DENGAN PENAMBAHAN IKAN CAKALANG (*Katsuwonus Pelamis*) PADA
BEBERAPA KONSENTRASI YANG BERBEDA**


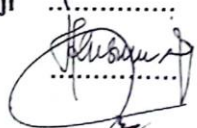



Oleh:

ISRA OKTAVIYANI

P00331019016


Telah diuji dan disetujui pada tanggal : 26 Juni 2023

TIM DEWAN PENGUJI


1. Dr. Ronah,STP,MPH	Ketua Dewan Penguji	
2. Evi Kusumawati,SST.M.Si.Med	Sekretaris penguji	
3. Dr. Hj. Fatmawati, SKM, M.Kes	Anggota Penguji	
4. Imanuddin, SP, M.Kes	Anggota Penguji	
5. Sri Yunanci V.G.,SST. MPH	Anggota Penguji	

Mengatahui:

Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kendari


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

Ketua program Studi D.III Gizi


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 : Isra oktaviyani

Nim : P00331019016

Program studi/Jurusan : Diploma-III/Jurusan Gizi

Judul Karya Tulis Ilmiah : Daya Terima Nori dari rumput laut merah (*Eucheuma
Cottoni*) Dengan penambahn ikan cakalang
(*kastuwonus pelamis*) pada beberapa konsetrasi
yang berbeda

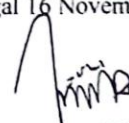
Menyatakan bahwa setuju untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Kendari Hak Bebas Royalti Non Eksekutif atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul:

Daya Terima Nori dari rumput laut merah (*Euchema Cottoni*) Dengan penambahn ikan cakalang(*kastuwonus pelamis*) pada beberapa konsetrasi yang berbeda' 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 saya mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Di buat dikendari

Pada tanggal 16 November 2023



(ISRA OKTAVIYANI)

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Isra oktaviyani

Nim : P00331019016

Program Studi : Diploma-III/Jurusan Gizi

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa Karya Tulis Ilmiah yang berjudul “Daya Terima Nori dari rumput laut merah (Euchema Cottoni) Dengan penambahn ikan cakalang(kastsuwonus pelamis) pada beberapa konsentrasi yang berbeda” ini adalah bukan Karya Tulis orang lain baik Sebagian atau seluruhnya, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya.

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

Kendari 16 November 2023

Yang membuat pernyataan



ISRA OKTAVIYANI

P00331019016

BIODATA PENULIS



A. Identitas

1. Nama : Isra Oktaviyani
2. Nim : P00331019016
3. Tempat/Tanggal Lahir : Kendari , 15 Oktober 2001
4. Anak Ke : II (Dua)
5. Suku/Bangsa : Tolaki /Indonesia
6. Agama : Islam
7. Alamat : Jl. Mekar Damai No.230
8. Email : israoktaviyaniisra@gmail.com

B. Latar Belakang Pendidikan

1. Tamat Tk Athfal Al-hidayah : Tahun 2007
2. Tamat SDN 14 Baruga : Tahun 2013
3. Tamat SMPN 19 Kendari : Tahun 2016
4. Tamat Smk Kesehatan Mandoga : Tahun 2019
5. D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Kendari : Tahun 2023

MOTTO

“Lambat bukan berarti tertinggal, cepat bukan berarti hebat, nyatanya semua akan di garis finis di waktu yang tepat”

Tugas Akhir Ini Kupersembahkan Untuk

Almamaterku

Bapak dan Mama tercinta

Saudaraku

Keluargaku Tersayang

Bangsa dan Negara

**DAYA TERIMA NORI RUMPUT LAUT MERAH (*Eucheuma conntoni*) DENGAN
PENAMBAHAN IKAN CAKALANG (*Katsuwonus pelamis*) PADA BEBERAPA
KONSENTRASI YANG BERBEDA**

RINGKASAN

ISRA OKTAVIYANI

Dibawah bimbingan rosnah dan Evi kusumawati

Latar belakang: Nori merupakan salah satu makanan tradisional Jepang yang terbuat dari alga laut (phorphyra), berupa lembaran tipis ukuran 0,2 mm yang tersusun dari 10-20 lapisan, dipotong halus dengan ukuran seragam, dan dikeringkan taplon atau oven. Akan tetapi cukup populer dimasyarakat karna memiliki terktur yang unik dan disukai oleh anak- anak pangan dari rumput laut berbentuk lembaran yang dikonsumsi bentuk kering halus yang berwarna hitam cerah dan berkilau dan maupun camilan sebagai bahan penyalut pada produk sushi. Penelitian ini tujuhan untuk mengetahui data terima nori dari rumput laut penambahan ikan cakalang berdasarkan aspek rasa,aroma,tekstur,rasa.

Metode : penelitian ini pra eskperimental dan telah dilakukan pada tanggal 5 juli – 10 2023 Dilaboratarioum ilmu teknologi pengolahan pangan kampus politenik kesehatan kendari jurusan gizi. Panelis dalam penelitian ini jumlah 39 orang dengan status sebagai panelis konsumen.data primer yang dikumpulkan berupa data menggunakan formulir uji organoleptik meliputi data terima terhadap kategori warna, aroma, rasa dan tekstur

Hasil: penelitian ini menunjukkan persentase terbesar penerimaan panelis panerimaan warna dengan katogori sangat menarik yaitu rumput laut 0% ikan cakalang laut 5% ikan cakalang rumput laut 10% ikan cakalang. Rumput laut 15% ikan cakalang.

Kata kunci: nori ,rumput laut merah, ikan caklang.

ABSTRACT

ACCEPTANCE OF RED SEAWEED NORI (*Eucheuma conntoni*) WITH ADEDITO ON OF SCALANG FISH (*Katsuwonus pelamis*) AT SEVERAL DIFFERENT CONCENTRATIONS

ISRA OKTAVIYANI

Under the guidance of Rosnah and Evi Kusumawati

Background : Nori is one of the traditional Japanese foods made from sea algae (phorphyra), in the form of thin sheets measuring 0,2 mm composed of 10-20 layers, finely chopped with uniform size, and dried in pan or oven. However, it is quite popular in the community because it has a unique structure in its dry form that forms bright black and shiny and is used as a coating material for sushi products.

Method : This research is pre-experimental and was carried out July 5-10, 2023. Food processing technology laboratory at the Kendari Ministry of Health Polytechnic campus, majoring in nutrition. The data collected was in the form of primary data, using an organoleptic test form including acceptance data for the color, aroma, taste and texture categories.

Result: This panel shows that the largest acceptance by color acceptance panelists is in a very interesting category, namely seaweed+ 0% skipjack tuna seaweed+ 5% skipjack tuna seaweed+10% skipjack tuna seaweed + 15% skipjack tuna

Key words: nori, red, seaweed, skipjack tuna

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-nya sehingga penyusunan karya tulis ilmiah yang berjudul Daya Terima Nori Rumput laut Merah (*Eucheuma cottonii*) Dengan Penambahan Ikan Cakalang(*Katsuwonus Pelamis*) Pada beberapa konsentrasi yang berbeda. Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan diploma III Gizi.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini telah melawati perjalanan panjang dalam penyusunan yang tentunya tidak lepas dari bantuan moril dan material pihak lain. Kerena itu sudah sepatutnya penulisan dengan segala kerendahan dan keiklasan hati menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Teguh Fathurrahman, SKM.MPPM selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Kendari.
2. Ibu Sri Yunanci V.G.SST, MPH selaku ketua jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Kendari.
3. Ibu Euis Nurlaela S.Gz.M.Kes. selaku Ketua Prodi D-III Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes kendari.
4. Ibu Dr.Rosnah, STP.MPH selaku pembimbing utama yang senantiasa memberikan masukan dan bimbingan guna ke berhasilan penyusunan tugas akhir ini
5. Ibu Evi Kusumawati, SST.M.Si.Med. selaku pembimbing II atas bimbingan, saran dan motivasi yang diberikan.

6. Ibu Dr. Hj. Fatmawati, SKM, M. Kes selaku penguji I yang telah memberikan masukan dan saran dalam penyusunan Tugas Akhir ini
7. Bapak Imanuddin, SP, M. Kes selaku penguji II yang telah memberikan masukan dan saran dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Ibu Sri Yunanci.V.G.SST.MPH selaku penguji III yang telah memberikan masukan dan saran dalam penyusunan Tugas Akhir ini
9. Seluruh Dosen Pelajar dan Staf jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Kendari
10. Teman-Teman Seperjuangan Jurusan Gizi Angkatan 2019/2020 tidak dapat saya sebutkan namanya satu persatu yang telah banyak memberikan bantuan baik secara langsung maupun tidak langsung.

Ungkapan terima kasih yang teristimewa dan tak ternilai harganya penulis persembahkan kepada orang tua saya ayahanda **Halip SH.** dan ibunda **Hasdia S.Pd** tercinta yang telah memberikan kasih sayang, merawat mendidik dan memberikan doa serta dukungan moril dan matrial dengan penuh cinta kepada penulis sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan dengan baik serta tak lupa kepada keluarga saya yang sudah membantu finansial selama kuliah dan Sahabat-sahabat yang selalu memberikan semangat yang membuat dan motivasi penulis dalam menyelesaikan Tugas akhir ini.

Akhir kata penulis menyatakan bahwa dalam penyusunan tugas akhir ini masih jauh dari kesempurna. Oleh karena itu kritik dan saran, penulis ucapkan terima kasih.

Kendari, Juni 2023

Isra Oktaviyani

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PENGESAHAN DEWAN PENGUJI.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	v
BIODATA PENULIS.....	vi
MOTTO.....	vii
RINGKASAN	viii
ABSTRACK	ix
KATA PENGANTAR.....	xi
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL	xv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A.Latar belakang.....	3
B.Rumusan masalah	4
C.Tujuan penelitian	4
D.Manfaat penelitian.....	6
E.KeaslianPenelitian.....	7
BAB II.....	7
TINJAUAN PUSTAKA.....	10
A. Rumput laut	13
B. Nori.....	18
C. Ikan cakalang.....	18
BAB III.....	19
METODE PENELITIAN.....	21
A. Jenis penelitian.....	22
B. Waktu dan tempat.....	24
C. Alat dan bahan dan cara kerja.....	27
D. Pengumpulan data	30
E. Pengolahan analisi dan pengajian data.....	30
BAB IV	31
HASIL DAN PEMBAHASAN	32
A. Hasil	33
B. Pembahasan	34
BAB V.....	36

KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
A. Kesimpulan	41
B. Saran	43
DAFTAR PUSTAKA.....	44
DAFTAR LAMPIRAN	45
LAMPIRAN 1.....	45
LAMPIRAN 2	46
LAMPIRAN 3.....	48
LAMPIRAN 4.....	48
LAMPIRAN 5.....	49
LAMPIRAN 6	50

DAFTAR TABEL

Table 1 eseliaan penelitian.....	5
Table 2 alat dan bahan uji organoleptik	8
Table 3 interval prensentase dan kriteria.....	13
Table 4 daya terima nori berdasarkan atribut warna.....	24
Table 5 daya terima nori berdasarkan atribut aroma.....	36
Table 6 daya terima nori berdasarkan atribut tektur.....	50
Table 7 daya terima nori berdasarkan atribut rasa.....	56
Table 8 tingkat kesukaan produk nori.....	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 rumput laut	6
Gambar 2 nori.....	12
Gambar 3 ikan cakalang.....	17
Gambar 4 hasil nori tambah perilkukan.....	18
Gambar 5 digram aliran persiapan rumput laut.....	28
Gambar 6 diagram aliran pembuatan nori rumput laut.....	30

Daftar lampiran

Lampiran 1 surat izin penelitian.....	3
Lampiran 2 formulier kesedian menjadi responden.....	5
Lampiran 3 formulir penilaian organoleptik.....	6
Lampiran 4 Master tabel Daya Terima nori.....	72
Lampiran 5 Daftar Penilaian Terhadap Daya terima nori	74
Lampiran 6 Foto-foto Kegiatan Pembuatan nori rumput laut.....	76