

**DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN ABON LEMBARAN DARI IKAN  
BANDENG (*Chanos Chanos*) DENGAN PENAMBAHAN SANTAN  
KELAPA PADA KONSENTRASI BERBEDA**

**SKRIPSI**

**Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyusun Skripsi**



**Oleh :**

**Anita Mahardika**

**P00313020004**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**

**POLTEKKES KEMENKES KENDARI**

**PRODI D-IV GIZI**

**2024**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**DAYA TERIMA DAN KADAR PROTEIN ABON LEMBARAN IKAN  
BANDENG (Chanos Chanos) DENGAN PENAMBAHAN SANTAN  
KELAPA PADA KONSENTRASI BERBEDA**

Yang Diajukan Oleh

Anita Mahardika

P00313020004

**Pembimbing Utama,**



**Dr. Rosnah, STP, MPH**  
NIP : 197105222001122001

Tanggal: 06, NOV, 2024

**Pembimbing Pendamping,**



**Hariani, SST, MPH**  
NIP : 196812311994032001

Tanggal: 04, NOV, 2024

**PENGESAHAN DEWAN PENGUJI UJIAN AKHIR PROGRAM**

**Tugas Akhir**

**Skripsi**

**DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN ABON LEMBARAN DARI IKAN**

**BANDENG (Chanos Chanos) DENGAN PENAMBAHAN SANTAN**

**KELAPA PADA KONSENTRASI BERBEDA**

Oleh

Anita mahardika

P00313020004

Telah diuji dan disetujui pada tanggal : 2024

**TIM DEWAN PENGUJI**

1. Dr. Rosnah, STP, MPH	Ketua Dewan Penguji	
2. Hariani, SST, MPH	Sekretaris Penguji	
3. Dr. Hj Fatmawati, SKM, M, Kes	Anggota Penguji	
4. Astaty, SST, M, Kes	Anggota Penguji	
5. I made rai sudarsono, SGZ, M, Kes	Anggota Penguji	

Mengetahui :

**Ketua Jurusan Gizi**



**Sri Yunanci V/Gobel, SST., MPH**

**NIP. 19691006199203 2 002**

**Ketua Program Studi D-IV Gizi**



**Evi Kusumawati, SST., M.Si., Med**

**NIP. 19790327200701 2 004**

### HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Anita mahardika

Nim : P00313020004

Program Studi : Diploma IV Jurusan Gizi

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa Skripsi yang berjudul "DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN ABON LEMBARAN DARI IKAN BANDENG (*chanos chanos*) DENGAN PENAMBAHAN SANTAN KELAPA PADA KONSENTRASI BERBEDA" ini adalah bukan karya tulis orang lain baik Sebagian atau seluruhnya, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya.

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

Kendari, 6 November 2024

Yang membuat pernyataan



Anita mahardika  
P00323020004

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

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

Nama : Anita mahardika  
NIM : P00313020004  
Program Studi / Jurusan : Diploma IV / Gizi  
Judul Skripsi : "Daya terima dan kandungan abon lembaran dari ikan bandeng (*chanos chanos*) dengan penambahan santan kelapa pada konsentrasi berbeda "

Menyatakan bahwa setuju untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Kendari Hak Bebas Royalti Non Eksekutif atas Skripsi saya yang berjudul

**"DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN ABON LEMBARAN DARI IKAN BANDENG (*chanos chanos*) DENGAN PENAMBAHAN SANTAN KELAPA PADA KONSENTRASI BERBEDA"**

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non Eksekutif ini Poltekkes Kemenkes Kendari berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya

Dibuat di Kendari

Pada Tanggal 6 November 2024



**Anita Mahardika**

v

## BIODATA PENULIS



### A. Identitas

1. Nama : Anita mahardika P00313020004
2. NIM : Kolaka, 11 April 2003
3. Tempat/Tanggal Lahir : 4 dari 4 bersaudara
4. Anak Ke : Tolaki/Indonesia Islam
5. Suku/Bangsa : Kolaka RT/RW 003/002
6. Agama : Kec.Kolaka, Kab. Kolaka
7. Alamat : Anitamahardika09@gmail.com
8. Email :

### A. Latar Belakang Pendidikan

1. Tamat SDN 1 Lalombaa : Tahun 2014
2. Tamat Mtsn 1 Kolaka : Tahun 2017
3. Tamat SMAN 1 Kolaka : Tahun 2020
4. D.IV Gizi Poltekkes Kemenkes Kendari : Tahun 2024

# DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN ABON LEMBARAN DARI IKAN BANDENG (*Chanos Chanos*) DENGAN PENAMBAHAN SANTAN KELAPA PADA KONSENTRASI BERBEDA

## RINGKASAN

Anita Mahardika

Di Bawah Bimbingan Rosnah dan Hariani

**Latar Belakang:** Abon ikan lembaran merupakan suatu jenis produk olahan makanan yang dibuat dari abon ikan bandeng dengan penambahan santan dan gula lalu di keringkan dengan pengovenan yang berbentuk khas segi panjang, berwarna merah kecoklatan, dan tekstur yang keras dan permukaan yang kasar.

**Metode:** Penelitian ini menggunakan penelitian pra eksperimental dengan desain rancangan acak lengkap (RAL), terdiri dari 4 perlakuan yaitu A1C0 penambahan santan 150 ml, A1C1 penambahan santan 160 ml, A1C2 penambahan santan 170 ml, A1C3 penambahan santan 180 ml. Dilaksanakan mulai tanggal 2-3 juli 2024 di Laboratorium uji cita rasa Politeknik kesehatan Kendari dengan menggunakan panelis mahasiswa berjumlah 30 orang. Data yang dikumpulkan berupa data mutu organoleptik menggunakan formulir uji organoleptik dan pengukuran komposisi kimia yang dikumpulkan berupa data deskriptif terdiri dari kadar air (gravimetri), kadar abu (gravimetri). Kadar protein (kjedhall), kadar lemak (*sochlet*), dan kadar karbohidrat (by difference). analisis data yang dilakukan menggunakan uji Kruskal- walls untuk melihat apakah ada perbedaan terhadap produk abon lembaran ikan bandeng.

**Hasil:** Analisis data menunjukkan bahwa penerimaan panelis terhadap 4 perlakuan prodak abon lembaran ikan bandeng menunjukkan bahwa perlakuan tekstur menunjukkan signifikan dan perlakuan warna, aroma dan aroma menunjukkan perbedaan yang tidak signifikan. walaupun secara presentase ada perbedaan berdasarkan atribut warna abon lembaran ikan bandeng A1C3 memiliki presentase tertinggi (30%), penerimaan panelis berdasarkan atribut tekstur kategori sangat menarik A1C3 memiliki presentase (26,7%), penerimaan panelis berdasarkan atribut rasa kategori sangat menarik A1C3 memiliki presentase (50%) dan penerimaan panelis berdasarkan atribut aroma kategori sangat menarik A1C3 memiliki presentase tertinggi (23,3 %).

**Saran:** Sarankan untuk melanjutkan penelitian tentang abon lembaran dari ikan bandeng dengan penambahan santan kelapa tentang lama penyimpanan abon lembaran, prodak ini juga memiliki kandungan gizi tinggi khususnya lemak.

**Kata Kunci:** daya terima abon ikan bandeng penambahan santan kelapa

**ACCEPTABILITY AND CONTENT OF SHREDDED FISH SHEETS  
MILKFISH (*Chanos Chanos*) WITH THE ADDITION OF COCONUT MILK  
COCONUT AT DIFFERENT CONCENTRATIONS**

**ABSTRACT**

Anita Mahardika

Under The guidance of Rosnah and Hariani

**Background:** *Abon ikan sheet is a type of processed food product made from shredded milkfish with the addition of coconut milk and sugar and then dried by oven with a typical rectangular shape, brownish red color, and hard texture and rough surface.*

**Methods:** *This study uses pre-experimental research with a complete random design design (RAL), consists of 4 treatments, namely A1C0 adding 150 ml of coconut milk, A1C1 adding 160 ml of coconut milk, A1C2 adding 170 ml of coconut milk, A1C2 adding 180 ml of coconut milk. It was held from the 2nd-3rd at July 2024 the Kendari Health Polytechnic Taste Test Laboratory using 30 student panelists. The data collected was in the form of organoleptic quality data using an organoleptic test form and chemical composition measurements collected in the form of descriptive data consisting of moisture content (gravimetry), ash content (gravimetry). Protein content (kjedhall), fat content (sochlet), and carbohydrate content (by difference). The data analysis was carried out using the Kruskal-walls test to see if there was a difference in the shredded milkfish sheet product.*

**Results:** *Data analysis shows that panelists' acceptance of 4 treatments of shredded milkfish sheet products shows that texture treatment shows significant and color treatment, aroma and aroma show insignificant differences. although in percentage terms there is a difference based on color attributes of shredded milkfish sheet A1C3 has the highest percentage (30%), panelist acceptance based on texture attributes in the very attractive category A1C3 has a percentage (26.7%), panelist acceptance based on taste attributes in the very attractive category A1C3 has a percentage (50%) and panelist acceptance based on aroma attributes in the very attractive category A1C3 has the highest percentage (23.3%).*

**Suggestion:** *It is recommended to continue research on shredded sheets from milkfish with the addition of coconut milk about the storage time of shredded sheets, this product also has high nutritional content, especially fat.*

**Keywords:** *acceptability of shredded milkfish adding coconut milk.*



## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan terhadap Allah SWT, yang telah memberikan rahmatnya, berupa ilmu, kesehatan dan kesempatan, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “Daya Terima Dan Kandungan nilai Abon Lembaran Dari Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Dengan Penambahan Santan Kelapa Pada Konsentrasi Berbeda ini dapat terselesaikan. Proses Skripsi 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 hati menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Teguh Faturrahman, SKM, MPPM, selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kendari.
2. Ibu Sri Yunancy Van Gobel, SST, MPH, selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kendari.
3. Ibu Dr.Rosnah,STP, MPH selaku Pembimbing I yang dengan penuh keikhlasan memberi motivasi dan bimbingan dalam proses penyusunan Skripsi ini.
4. Ibu Hariani,SST, MPH selaku Pembimbing II, yang bersedia memberikan bimbingan dalam penyusunan Skripsi ini.
5. Ibu Hj.Fatmawati ,SKM, M.Kes, selaku penguji I dalam penyusunan Skripsi ini.
6. Ibu Astaty, SST, M.Kes selaku Penguji II dalam penyusunan Skripsi ini.
7. Bapak I Made Rai Sudarsono, S.Gz, M.Kes, selaku Penguji III dalam penyusunan Skripsi ini.
8. Dosen dan Staf Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kendari yang telah banyak memberikan wawasan keilmuan kepada penulis.
9. Ucapan terima kasih teristimewa penulis kepada Ayah saya Bapak Bustaman S.ST dan Ibunda saya tercinta Maerani, dan kakak tersayang Anisa widya wirastika S.Pd, Muh. Erick pranstika, Tri putra pranstika saya serta seluruh keluarga yang telah memberikan doa, semangat dan dorongan kepada penulis, sehingga semua halangan dan rintangan dalam menjalani pendidikan maupun dalam penyelesaian penyusunan Skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.

10. Saya ucapkan banyak terima kasih kepada Diana, Nisa, Mita, Momo, Puge, Nela, Ayu, Pute, Lita dan teman-teman yang lain selalu memberikan motivasi dan semangat saya ucapkan bayak terima kasih kepada teman-teman yang tidak bisa saya sebutkan satu-satu namanya dan khususnya Gizi angkatan 2020.

Penulis menyadari bahwa Skripsi ini masih terdapat kekurangan dan kekeliruan, karena itu saran dan kritik yang bersifat konstruktif sangat penulis harapkan. Demikian Skripsi ini disusun semoga bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
HALAMAN PERYATAAN.....	iv
BIODATA PENULIS .....	vi
RINGKASAN.....	vii
ABSTRAK.....	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI .....	xi
DAFTAR TABEL .....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	6
E. Keaslian Penelitian .....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	11
A. Ikan Bandeng.....	11
B. Kadar Gizi.....	20
C. Mutu Organoleptik .....	22
D. Macam Panelis.....	23
E. Persiapan Pengujian Organoleptik.....	25
BAB III METODE PENELITIAN .....	26
A. Jenis Penelitian .....	26
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	26
C. Alat dan Bahan Penelitian .....	27
D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data .....	32
E. Pengolahan Analisis dan Penyajian Data.....	34
F. Definisi Operasional .....	36
BAB IV HASIL PENELITIAN .....	38

A. Hasil .....	38
B. Pembahasan .....	43
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	51
A. Kesimpulan .....	51
B. Saran .....	51
DAFTAR PUSTAKA.....	52
LAMPIRAN .....	53

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian penelitian .....	7
Tabel 2. Kandungan gizi ikan bandeng .....	13
Tabel 3. Standar mutu abon.....	15
Tabel 4. Bahan pembuatan abon lembaran.....	28
Tabel 5. Daya terima warna abon lembaran ikan bandeng.....	39
Tabel 6. Daya terima tekstur abon lembaran ikan bandeng.....	40
Tabel 7. Daya terima rasa abon lembaran ikan bandeng .....	41
Tabel 8. Daya terima aroma abon lembaran ikan bandeng.....	42
Tabel 9. Distribusi berdasarkan tingkat kesukaan .....	43
Tabel 10. Hasil uji analisis proksimat abon lembaran ikan bandeng.....	44

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Gambar Ikan bandeng.....	11
------------------------------------	----

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Penilaian Organoleptik.....	55
Lampiran 2. Master Tabel.....	56
Lampiran 3. Pengolahan Data SPSS .....	58
Lampiran 4. Dokumentasi Kegiatan Penelitian.....	63
Lampiran 5. Dokumentasi Uji Daya Terima Mahasiswa Jurusan Gizi.....	65
Lampiran 6. Dokumentasi Prodak Ikan Bandeng.....	66
Lampiran 7. Surat Izin Melakukan Penelitian .....	67
Lampiran 8. Surat Keterangan telah Melakukan Penelitian .....	68
Lampiran 9. Surat Usulan Persetujuan Etik/Ethical Clearance Penelitian.....	69
Lampiran 10. Analisis Proksimat Abon Lembaran Ikan Bandeng .....	70
Lampiran 11. Surat ethical clearance .....	71
Lampiran 12. Surat Bebas pustaka .....	72