

SKRIPSI

**PENGARUH VARIASI JENIS IKAN TERHADAP KANDUNGAN
PROTEIN, SIFAT FISIK DAN SIFAT ORGANOLEPTIK NUGGET IKAN
SEBAGAI LAUK HEWANI PENCEGAH BALITA *STUNTING***

Diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika



FEBRI NATASYA
NIM.P07131318004

**PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN YOGYAKARTA
TAHUN 2019**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

SKRIPSI

**PENGARUH VARIASI JENIS IKAN TERHADAP KANDUNGAN
PROTEIN, SIFAT FISIK DAN SIFAT ORGANOLEPTIK NUGGET IKAN
SEBAGAI LAUK HEWANI PENCEGAH BALITA *STUNTING***

Disusun oleh :

FEBRI NATASYA
NIM.P07131318004

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

18 Juni 2019

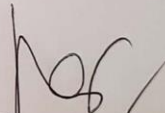
Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T.M.Kes
NIP.197403061998031002

Pembimbing Pendamping,



Ir. Herawati, M.Kes
NIP.195501141978012001

Yogyakarta, 18 Juni 2019

Ketua Jurusan Gizi



Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si
NIP. 196303241986031001

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

PENGARUH VARIASI JENIS IKAN TERHADAP KANDUNGAN PROTEIN, SIFAT FISIK DAN SIFAT ORGANOLEPTIK NUGGET IKAN SEBAGAI LAUK HEWANI PENCEGAH BALITA *STUNTING*

Disusun oleh :

FEBRI NATASYA
NIM.P07131318004

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada tanggal: Mei 2019

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

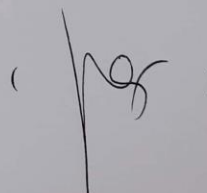
Ketua,
Weni Kurdanti, S.Si.T, M.Kes
NIP.197302061997032001

()

Anggota,
Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T.M.Kes
NIP.197403061998031002

()

Anggota,
Ir. Herawati, M.Kes
NIP.195501141978012001

()

Yogyakarta, Juni 2019
Ketua Jurusan Gizi



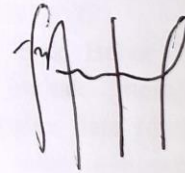
Dr. Ir. I Made Alif Gunawan, M.Si
NIP.196303241986031001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri,
dan semua sumber benar yang dikutip maupun dirujuk
telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Febri Natasya
NIM : P07131318004
Tanggal : 18 Juni 2019

Yang Menyatakan,



Febri Natasya

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Febri Natasya
NIM : P07131318004
Proram Studi/Jurusan : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Alih Jenjang/
Gizi
Judul Tugas Akhir : Pengaruh Variasi Jenis Ikan Terhadap Kandungan Protein, Sifat Fisik Dan Sifat Organoleptik Nugget Ikan Sebagai Lauk Hewani Pencegah Balita *Stunting*

demikian pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty- Free Right) atas Skripsi saya yang berjudul :

PENGARUH VARIASI JENIS IKAN TERHADAP KANDUNGAN PROTEIN, SIFAT FISIK DAN SIFAT ORGANOLEPTIK NUGGET IKAN SEBAGAI LAUK HEWANI PENCEGAH BALITA *STUNTING*.

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta Pada tanggal 18 Juni 2019
Yang Menyatakan,



Febri Natasya

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atasberkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “Pengaruh Variasi Jenis Ikan Terhadap Kandungan Kandungan Protein, Sifat Fisik Dan Sifat Organoleptik Nugget Ikan Sebagai Lauk Hewani Pencegah Balita *Stunting*”. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Gizi pada Program Studi D IV Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Skripsi ini dapat diselesaikan atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu dan pada kesempatan ini saya menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes., selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
2. Bapak Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si., selaku Ketua Jurusan Gizi.
3. Bapak Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes., selaku Ketua Prodi Sarjana Terapan Diploma IV Gizi sekaligus pembimbing I.
4. Ibu Ir. Herawati, M.Kes., selaku pembimbing II
5. Ibu Weni Kurdanti, S.Si.T, M.Kes., selaku penguji.
6. Kedua orang tua saya yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral.
7. Teman-teman terdekat serta panelis yang telah banyak membantu saya dalam menyelesaikan Skripsi ini.

Akhir kata, saya berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga skripsi ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, Juni 2019

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Ruang Lingkup	6
E. Manfaat Penelitian.....	6
F. Keaslian Penelitian	7
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	 8
A. Tinjauan Teori	8
1. Nugget	8
2. Protein.....	21
3. Sifat Organoleptik	23
4. Sifat Fisik.....	24
5. Panelis.....	26
B. Kerangka Teori.....	29
C. Kerangka Konsep	30
D. Hipotesis.....	30
 BAB III METODE PENELITIAN	 31
A. Jenis dan Desain Penelitian	31
B. Rancangan Percobaan	31
C. Waktu dan Tempat Penelitian	32
D. Variabel Penelitian	32

E. Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	32
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	35
G. Instrumen dan Bahan Penelitian.....	36
H. Prosedur Penelitian.....	38
I. Menejemen Data	42
J. Etika Penelitian	43
K. Kelemahan Penelitian.....	43
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	44
A Hasil Penelitian	44
1. Bahan Dasar Pembuatan Nugget	44
2. Proses Pengolahan Nugget	45
3. Nugget	46
4. Variabel Penelitian	47
a) Kadar Protein	47
b) Sifat Fisik.....	48
c) Sifat Organoleptik.....	50
B Pembahasan.....	56
1. Proses Pengolahan Nugget	56
2. Variabel Penelitian	58
a) Kadar Protein	58
b) Sifat Fisik.....	60
c) Sifat Organoleptik.....	64
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	71
A Simpulan.....	71
B Saran.....	72
DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN.....	78

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Gambar Nugget	9
Gambar 2. Gambar Ikan Gabus.....	11
Gambar 3. Gambar Ikan Patin.....	12
Gambar 4. Gambar Ikan Baung	13
Gambar 5. Diagram Alir Pembuatan Nugget.....	20
Gambar 6. Kerangka Teori.....	29
Gambar 7. Kerangka Konsep	30
Gambar 8. Diagram Alir Pembuatan Nugget	39
Gambar 9. Bahan Dasar Nugget.....	45
Gambar 10. Nugget Ikan dan Nugget Pembanding (Nugget Ayam)	47
Gambar 11. Tingkat Kesukaan Warna	51
Gambar 12. Tingkat Kesukaan Aroma.....	52
Gambar 13. Tingkat Kesukaan Rasa.....	53
Gambar 14. Tingkat Kesukaan Tekstur	54
Gambar 15. <i>Spiderweb</i> Hasil Sifat Organoleptik.....	55

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	7
Tabel 2. Syarat Mutu Nugget	9
Tabel 3. Kandungan Zat Gizi pada Ikan Gabus	11
Tabel 4. Kandungan Zat Gizi pada Ikan Patin	12
Tabel 5. Kandungan Zat Gizi pada Ikan Baung.....	14
Tabel 6. Angka Kecukupan Protein untuk Balita.....	23
Tabel 7. Rancangan Percobaan	31
Tabel 8. Bahan Penelitian	36
Tabel 9. Alat Penelitian.....	37
Tabel 10. Kebutuhan Bahan untuk Pembuatan Nugget	37
Tabel 11. Hasil Rendemen Ikan	44
Tabel 12. Kadar Protein Nugget.....	47
Tabel 13. Sifat Fisik Nugget	48
Tabel 14. Perbedaan Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Sifat Organoleptik	50

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Naskah PSP	78
Lampiran 2. Pernyataan kesediaan menjadi panelis	79
Lampiran 3. Form Uji Hedonic	80
Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian	81
Lampiran 5. Hasil Uji Organoleptik.....	87
Lampiran 6. Hasil Uji Statistik Tekstur dan Protein.....	88
Lampiran 7. Hasil Uji Statistik Sifat Organoleptik.....	90
Lampiran 8. Data Analisis Uji Protein.....	93
Lampiran 9. Data Analisis Uji Tekstur	95
Lampiran 10. Label Kemasan	104
Lampiran 11. Biaya Produksi Nugget dengan Variasi Jenis Ikan.....	105
Lampiran 12. Etika Penelitian.....	106