

## **SKRIPSI**

# **PENGARUH VARIASI CAMPURAN JAMUR TIRAM PUTIH PADA SOSIS IKAN PATIN TERHADAP SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, KANDUNGAN PROTEIN DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN**

Disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi pada Program Studi  
Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Yogyakarta



**BERNADETA NESYA DESTI PANGESTIKA**  
P07131216004

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA**

**JURUSAN GIZI**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN  
YOGYAKARTA**

**TAHUN 2020**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi

PENGARUH VARIASI CAMPURAN JAMUR TIRAM PUTIH PADA SOSIS IKAN PATIN TERHADAP SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, KANDUNGAN PROTEIN DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN

Disusun oleh :

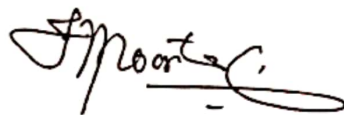
BERNADETA NESYA DESTI PANGESTIKA  
P07131216004

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :  
.....

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Dra. Noor Tifauzah, M.Kes

NIP. 196005301989102001



Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH

NIP. 198007192001122002

Yogyakarta, ..... Juli 2019

Ketua Jurusan Gizi



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

NIP. 196303241986031001

**HALAMAN PENGESAHAN**

**SKRIPSI**

**PENGARUH VARIASI CAMPURAN JAMUR TIRAM PUTIH PADA SOSIS IKAN PATIN TERHADAP SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, KANDUNGAN PROTEIN DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN**

Disusun Oleh

**BERNADETA NESYA DESTI PANGESTIKA**

**P07131216004**

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : .....

**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**

Ketua,

Dra. Elza Ismail, M.Kes (.....)

NIP. 196011201991032001

Anggota,

Dra. Noor Tifauzah, M.Kes (.....)

NIP. 196005301989102001

Anggota,

Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH (.....)

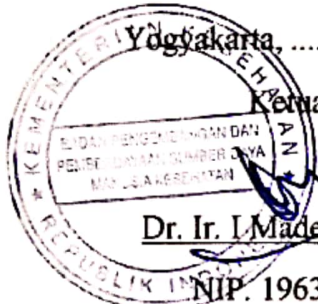
NIP. 198007192001122002

Yogyakarta, .....

Ketua Jurusan Gizi

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

NIP. 196303241986031001



## **HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS**

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

**Nama : BERNADETA NESYA DESTI PANGASTIKA**

**NIM : P07131216004**

**Tanda tangan : .....**

**Tanggal : 7 Juni 2020**

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI  
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

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

Nama : Bernadeta Nesya Desti Pangastika  
NIM : P07131216004  
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika  
Jurusan : Gizi

demikian pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kesemkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Non-exclusieve Royalty- Free Right*) atas Skripsi saya yang berjudul: “Pengaruh Variasi Campuran Jamur Tiram Putih Pada Sosis Ikan Patin Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kandungan Protein, dan Aktivitas Antioksidan”. Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalih media/ 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 : 7 Juni 2020

Yang menyatakan

(*ttid materai*)

(Bernadeta Nesya Desti Pangastika)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan segala berkat dan penyertaan-Nya, penulis dapat menyelesaikan dengan tepat waktu skripsi yang berjudul *“Pengaruh Variasi Campuran Jamur Tiram Putih Pada Sosis ikan patin Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kandungan Protein dan Aktivitas Antioksidan”*.

Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Gizi pada Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Skripsi ini terwujud atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak, dan pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
2. Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si selaku ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
3. Dr. Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes selaku ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
4. Dra. Noor Tifauzah, M.Kes selaku pembimbing utama yang telah memberikan bimbingan, arahan serta masukan dalam penyusunan skripsi.
5. Lastmi Wayansari, S.Gz,M.PH selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan bimbingan, arahan serta masukan dalam penyusunan skripsi.
6. Dra. Elza Ismail, M.Kes selaku penguji yang telah memberikan arahan serta masukan dalam penyusunan skripsi.
7. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral.
8. Teman-teman Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika yang telah memberikan bantuan dan dukungan dalam menyelesaikan skripsi.
9. Semua pihak yang tidak mungkin disebutkan satu-persatu yang ikut membantu baik secara langsung ataupun tidak langsung sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.

Akhir kata, penulis mohon saran dan kritikan agar skripsi menjadi lebih sempurna berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga skripsi ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu

Yogyakarta, 18 Juli 2019

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xiii</b>
<b>ABSTRAC.....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latarbelakang .....	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan.....	6
D. Ruang Lingkup .....	7
E. Manfaat Penelitian.....	7
F. Keaslian Skripsi .....	8
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>10</b>
<b>A. TELAAH PUSTAKA .....</b>	<b>10</b>
1. Ikan patin .....	10
2. Jamur tiram putih.....	14
3. Sosis.....	19
4. Sifat fisik.....	24
5. Sifat organoleptik .....	25
6. Protein.....	26
7. Antioksidan.....	28
<b>B. LANDASAN TEORI .....</b>	<b>33</b>
<b>C. KERANGKA KONSEP .....</b>	<b>36</b>
<b>D. HIPOTESIS.....</b>	<b>36</b>
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>38</b>
<b>A. JENIS PENELITIAN .....</b>	<b>38</b>
<b>B. TEMPAT DAN WAKTU PENELITIAN .....</b>	<b>40</b>
1. Tempat Penelitian .....	40
2. Waktu Penelitian.....	40
<b>C. VARIABEL PENELITIAN .....</b>	<b>40</b>
<b>D. DEFINISI OPERASIONAL VARIABEL PENELITIAN .....</b>	<b>41</b>
<b>E. JENIS DAN TEKNIK PENGUMPULAN DATA .....</b>	<b>44</b>
<b>F. INSTRUMEN DAN BAHASA PENELITIAN.....</b>	<b>45</b>



1. Pembuatan Sosis .....	45
2. Pengujian Sifat Fisik.....	46
3. Pengujian Sifat Organoleptik.....	46
4. Pengujian Kandungan Protein .....	46
5. Pengujian Aktivitas Antioksidan .....	46
<b>G. PROSEDUR PENELITIAN .....</b>	<b>47</b>
1. Prosedur Pembuatan Sosis .....	47
2. Pengujian Sifat Fisik.....	48
3. Pengujian Sifat Organoleptik.....	48
4. Pengujian Kandungan Protein .....	49
5. Pengujian Aktivitas Antioksidan .....	51
<b>H. MANAJEMEN DATA .....</b>	<b>52</b>
1. Pengolahan Data .....	52
2. Penyajian Data.....	52
3. Analisis Data.....	52
<b>I. ETIKA PENELITIAN .....</b>	<b>53</b>
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>54</b>
<b>A. HASIL.....</b>	<b>54</b>
1. Pembuatan Sosis Ikan Patin.....	54
2. Sifat Fisik Sosis Ikan Patin .....	57
3. Sifat Organoleptik Sosis Ikan Patin.....	60
4. Kandungan Protein Sosis Ikan Patin .....	66
5. Kandungan Aktivitas Antioksidan Sosis Ikan Patin.....	66
<b>B. PEMBAHASAN.....</b>	<b>67</b>
1. Pembuatan Sosis Ikan Patin.....	67
2. Sifat Fisik Sosis Ikan Patin .....	68
3. Sifat Organoleptik Sosis Ikan Patin.....	71
4. Kandungan Protein Sosis Ikan Patin .....	77
5. Kandungan Aktivitas Antioksidan Sosis Ikan Patin.....	79
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>81</b>
<b>A. KESIMPULAN .....</b>	<b>81</b>
<b>B. SARAN .....</b>	<b>81</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>82</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>86</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Jenis-jenis Ikan Patin.....	11
Gambar 2. <i>Pangasius sp.</i> .....	13
Gambar 3. Jenis-jenis Jamur .....	17
Gambar 4. <i>Pleurotus ostreatus</i> .....	17
Gambar 5. Sosis .....	19
Gambar 6. Kerangka Konsep .....	36
Gambar 7. Bagan Pengolahan Sosis Ikan Patin .....	47
Gambar 8. Bagan Pembuatan Sosis Ikan Patin .....	56
Gambar 9. Warna Variasi Sosis Ikan Patin .....	58
Gambar 10. Presentase Tingkat Kesukaan terhadap Warna Sosis Ikan Patin.....	62
Gambar 11. Presentase Tingkat Kesukaan terhadap Aroma Sosis Ikan Patin .....	63
Gambar 12. Presentase Tingkat Kesukaan terhadap Rasa Sosis Ikan Patin .....	64
Gambar 13. Presentase Tingkat Kesukaan terhadap Tekstur Sosis Ikan Patin .....	65
Gambar 14. Spider Web Penilaian Keseluruhan Uji Organoleptik.....	71

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keunggulan dan Kekurangan Jenis Ikan Patin .....	12
Tabel 2. Kandungan Gizi Ikan Patin per 100g BDD .....	14
Tabel 3. Kandungan Gizi Jamur Tira per 100g BDD .....	18
Tabel 4. Standar Nasional Indonesia untuk Sosis Ikan Patin.....	24
Tabel 5. Rancangan Percobaan .....	39
Tabel 6. Alat Pembuatan Sosis.....	45
Tabel 7. Bahan Pembuatan Sosis .....	45
Tabel 8. Variasi Campuran Jamur pada Sosis Ikan Patin .....	48
Tabel 9. Hasil Pengamatan Sifat Fisik Sosis Ikan Patin .....	57
Tabel 10. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna, Aroma, Rasa dan Tekstur Sosis Ikan Patin .....	60
Tabel 11. Hasil Analisis Kandungan Protein Sosis Ikan Patin per 100g .....	66
Tabel 12. Hasil Analisis Aktivitas Antioksidan Sosis Ikan Patin per 100g .....	67

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kelayakan Etik .....	86
Lampiran 2. Naskah Persetujuan Setelah Penjelasan (PSP) .....	87
Lampiran 3. Pernyataan Kesediaan menjadi Panelis .....	89
Lampiran 4. Form Uji Hedonic .....	90
Lampiran 5. Form Uji Sifat Fisik .....	91
Lampiran 6. Rekapitulasi Sifat Organoleptik (Warna) Sosis Ikan Patin .....	93
Lampiran 7. Rekapitulasi Sifat Organoleptik (Aroma) Sosis Ikan Patin .....	94
Lampiran 8. Rekapitulasi Sifat Organoleptik (Rasa) Sosis Ikan Patin .....	95
Lampiran 9. Rekapitulasi Sifat Organoleptik (Tekstur) Sosis Ikan Patin .....	96
Lampiran 10. Uji One Way Anova Sifat Organoleptik.....	97
Lampiran 11. Hasil Uji Laboratorium.....	101
Lampiran 12. Dokumentasi .....	102
Lampiran 13. Anggaran Penelitian .....	106
Lampiran 14. Biaya Pembuatan Sosis Ikan Patin .....	107
Lampiran 15. Jadwal Penelitian .....	108