

SKRIPSI

**PENGARUH VARIASI PENCAMPURAN TEPUNG UDANG REBON
(*Acetes erythraeus*) PADA STICK DITINJAU DARI SIFAT FISIK,
SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN KADAR PROTEIN**



**NURAINI KHODIJAH
NIM. P07131319021**

**PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN YOGYAKARTA
TAHUN 2020**

SKRIPSI

**PENGARUH VARIASI PENCAMPURAN TEPUNG UDANG REBON
(*Acetes erythraeus*) PADA STICK DITINJAU DARI SIFAT FISIK,
SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN KADAR PROTEIN
HALAMAN JUDUL**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Gizi



**NURAINI KHODIJAH
NIM. P07131319021**

**PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN YOGYAKARTA
TAHUN 2020**

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING

SKRIPSI

"PENGARUH VARIASI PENCAMPURAN TEPUNG UDANG REBON
(*Acetes erythraeus*) PADA STICK DITINJAU DARI SIFAT FISIK,
SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN KADAR PROTEIN"

Disusun oleh:

NURAINI KHODIJAH
NIM. P07131319021

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:
03 Juni 2020

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping.

Dra. NOOR TIFAUZH M.Kes
NIP. 196005301989102001

Dra. ELZA ISMAH M.Kes
NIP. 196011201991032001

Yogyakarta, 03 Juni 2020
Ketua Jurusan Gizi



DR. Ir. STATE ALIT GUNAWAN, M.Si
NIP. 196303241986031001

HALAMAN PENGESAHAN

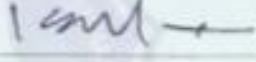
SKRIPSI

**"PENGARUH VARIASI PENCAMPURAN TEPUNG UDANG REBON
(*Acetes erythraeus*) PADA STICK DITINJAU DARI SIFAT FISIK,
SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN KADAR PROTEIN"**

Disusun oleh:
NURAINI KHODUAH
NIM. P07131319021

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Pengaji
Pada tanggal : 08 Juni 2020

SUSUNAN DEWAN PENGUJI


Ketua,
Dy. AGUS WIJANARKA, S.Si.T, M.Kes ()
NIP. 197403061998031002

Anggota,
Dra. NOKOR TIFAUZZAH, M.Kes ()
NIP. 196005301989102001

Anggota,
Dra. ELZA ISMAIL, M.Kes (_____)
NIP. 196011201991032001

Yogyakarta, 08 Juni 2020
Ketua Jurusan Gizi





DWI ADE ALIT GUNAWAN, M.Si
NIP. 196303241986031001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Nuraini Khodijah

NIM : P07131319021

Tanda Tangan : 

Tanggal : 08 Juni 2020

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini. 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 yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes 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 Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika dan penguji.
4. Ibu Dra. Noor Tifauzah, M.Kes selaku Pembimbing Utama.
5. Ibu Dra. Elza Ismail, M.Kes selaku Pembimbing Pendamping.
6. Seluruh panelis yang telah bersedia berpartisipasi dalam penelitian ini.
7. Orang tua dan keluarga penulis yang selalu memberikan dukungan moral maupun material.
8. Teman-teman yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan penelitian.
9. Pihak perpustakaan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yang telah membantu menyediakan sumber pustaka untuk Tugas Akhir.

Penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat membawa manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan.

Yogyakarta, 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRAK	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Ruang Lingkup	4
E. Manfaat Penelitian.....	4
F. Keaslian Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Telaah Pustaka.....	7
B. Kerangka Teori	31
C. Kerangka Konsep	32
D. Hipotesis Penelitian	33

BAB III METODE PENELITIAN	34
A. Jenis dan Desain Penelitian	34
B. Rancangan Percobaan.....	34
C. Waktu dan Tempat Penelitian.....	35
D. Variabel Penelitian	35
E. Definisi Operasional Variabel Penelitian	36
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	38
G. Instrumen dan Bahan Penelitian	40
H. Prosedur Penelitian	41
I. Manajemen Data.....	47
J. Etika Penelitian.....	48
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	49
A. Hasil.....	49
1. Proses Pengolahan	49
2. Sifat Fisik	51
3. Sifat Organoleptik	53
4. Kadar Protein	61
B. Pembahasan	62
1. Proses Pengolahan.....	62
2. Sifat Fisik	64
3. Sifat Organoleptik	68
4. Kadar Protein	73
BAB V PENUTUP	76
A. Simpulan.....	76
B. Saran	76
DAFTAR PUSTAKA	78
LAMPIRAN.....	81

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Perbandingan Kandungan Gizi Jenis-jenis Udang per 100 gram Berat Dapat Dimakan	10
Tabel 2. Skala Hedonik	26
Tabel 3. Rancangan Percobaan Penelitian	35
Tabel 4. Bahan dan Alat yang digunakan pada Penelitian	40
Tabel 5. Komposisi Bahan Pembuatan Stick	41
Tabel 6. Hasil Pengamatan Sifat Fisik	51
Tabel 7. Hasil Sifat Organoleptik Stick	54
Tabel 8. Hasil Kadar Protein	62

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Jenis-jenis Udang	9
Gambar 2. Kerangka Teori.....	31
Gambar 3. Kerangka Konsep	32
Gambar 4. Diagram Alir Pembuatan Tepung Udang Rebon	42
Gambar 5. Diagram Alir Pembuatan Stick	43
Gambar 6. Udang Rebon Kering.....	49
Gambar 7. Hasil Produk Stick.....	52
Gambar 8. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna Stik.....	55
Gambar 9. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Stick.....	57
Gambar 10. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Stick	58
Gambar 11. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Stick.....	59
Gambar 12. <i>Spiderweb</i> Sifat Orgaboleptik	61

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Naskah PSP.....	82
Lampiran 2. Informed Consent	83
Lampiran 3. Form Uji Sifat Fisik.....	84
Lampiran 4. Form Uji Hedonik.....	85
Lampiran 5. Surat Etik	86
Lampiran 6. Daftar Hadir Uji Organoleptik.....	87
Lampiran 7. Hasil Analisis Kadar Gizi	88
Lampiran 8. Dokumentasi Penelitian.....	89