

SKRIPSI

**VARIASI CAMPURAN JAMUR TIRAM PUTIH PADA SOSIS
IKAN KEMBUNG DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT
ORGANOLEPTIK, KADAR PROTEIN, DAN SERAT PANGAN
SEBAGAI LAUK HEWANI ANAK SEKOLAH DASAR**



**NUR ASTI FAUZIYAH
P07131221035**

**PRODI GIZI DAN DIETETIKA PROGRAM SARJANA TERAPAN
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
2025**

SKRIPSI

VARIASI CAMPURAN JAMUR TIRAM PUTIH PADA SOSIS IKAN KEMBUNG DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, KADAR PROTEIN, DAN SERAT PANGAN SEBAGAI LAUK HEWANI ANAK SEKOLAH DASAR

Disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Gizi



NUR ASTI FAUZIYAH
P07131221035

PRODI GIZI DAN DIETETIKA PROGRAM SARJANA TERAPAN
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
2025

PERSETUJUAN PEMBIMBING

SKRIPSI

VARIASI CAMPURAN JAMUR TIRAM PUTIH PADA SOSIS
IKAN KEMBUNG DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK,
KADAR PROTEIN, DAN SERAT PANGAN SEBAGAI LAUK HEWANI
ANAK SEKOLAH DASAR

Disusun oleh :

NUR ASTI FAUZIYAH

P07131221035

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

08 Mei 2025

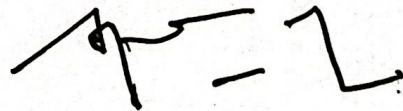
Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Setyowati, SKM, M.Kes
NIP. 196406211988032002

Pembimbing Pendamping,



Dr. Slamet Iskandar, SKM, M.Kes
NIP. 197001051994031003

Yogyakarta, 28 Mei 2025



Nur Hidayat, SKM, M.Kes W
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

VARIASI CAMPURAN JAMUR TIRAM PUTIH PADA SOSIS IKAN KEMBUNG DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, KADAR PROTEIN, DAN SERAT PANGAN SEBAGAI LAUK HEWANI ANAK SEKOLAH DASAR

Disusun Oleh

NUR ASTI FAUZIYAH

P07131221035

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada tanggal: 15 Mei 2025

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Setyowati, SKM, M.Kes

NIP. 196406211988032002

(.....)

Anggota,

Esthy Rahman Asih, STP, M.Sc

NIP. 198504152014022004

(.....)

Anggota,

Dr. Slamet Iskandar, SKM, M.Kes

NIP. 197001051994031003

(.....)

Yogyakarta, 28 Mei 2025

Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M.Kes

NIP. 196804021992031003

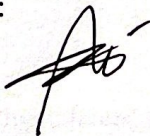
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Nur Asti Fauziyah

NIM : P07131221035

Tanda Tangan :



Tanggal : 15 Mei 2025

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Nur Asti Fauziyah

NIM : P07131221035

Program Studi : Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan

Jurusan : Gizi

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

“Variasi Campuran Jamur Tiram Putih pada Sosis Ikan Kembung Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Protein, dan Serat Pangan Sebagai Lauk Hewani Anak Sekolah Dasar”

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 : 15 Mei 2025

Yang menyatakan



(Nur Asti Fauziyah)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan Rahmat-Nya, penulis dapat menyusun dan menyelesaikan dengan tepat waktu skripsi yang berjudul *“Variasi Campuran Jamur Tiram Putih pada Sosis Ikan Kembung Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Protein, dan Serat Pangan Sebagai Lauk Hewani Anak Sekolah Dasar”*.

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

1. Bapak Dr. Iswanto, S.Pd., M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
3. Bapak Dr. Waluyo, STP, M.Kes selaku Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
4. Ibu Setyowati, SKM, M.Kes selaku dosen pembimbing utama yang telah memberikan arahan dan masukan dalam penyusunan skripsi ini.
5. Bapak Slamet Iskandar, SKM, M.Kes selaku dosen pembimbing pendamping yang telah memberikan arahan dan masukan dalam penyusunan skripsi ini.
6. Ibu Esthy Rahman Asih, STP, M.Sc. selaku dosen penguji.
7. Bapak Agus Siswanto dan Ibu Mamie Ariyanthi selaku orang tua yang selalu memberikan semangat, motivasi, doa yang tiada henti, kasih sayang yang tak ternilai, serta dukungan baik moral maupun finansial dalam setiap langkah penulis. Tanpa ketulusan cinta, kesabaran, dan pengorbanan mereka, penulis tidak akan mampu sampai pada tahap ini. Segala pencapaian yang penulis raih merupakan buah dari bimbingan dan restu mereka. Tidak lupa, adik penulis satu-satunya, Affan Khairul Azam yang selalu menjadi sumber penyemangat

penulis, meskipun tidak jarang terlibat dalam pertengkaran kecil, semua itu justru menjadi warna tersendiri yang mempererat hubungan sebagai saudara dan telah memberikan semangat tersendiri bagi penulis.

8. Sahabat tercinta, Monik, Ira, Kania, Bela, Sasa, Adila, Shofi, Andini yang selalu kebersamai sedari masa sekolah menengah atas hingga masa perkuliahan dan selalu memberikan dukungan kepada penulis.
9. Teman – teman di bangku perkuliahan, Luthfia, Andi Putri, Indri yang selalu memberikan dukungan, candaan yang menghibur, dan kebersamaan yang tidak tergantikan selama proses penyusunan skripsi ini.
10. Teman – teman Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika angkatan 2021 yang telah memberikan dukungan dan semangat dalam penyusunan skripsi ini.
11. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang ikut membantu baik secara langsung maupun tidak langsung sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih banyak kesalahan dan kekurangan, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran agar dapat menjadi penelitian yang sempurna.

Yogyakarta, 28 Mei 2025

Penulis

DAFTAR ISI

PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRACT	xiv
ABSTRAK	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian.....	7
D. Ruang Lingkup.....	7
E. Manfaat Penelitian	8
F. Keaslian Penelitian.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	11
A. Telaah Pustaka.....	11
B. Landasan Teori	31
C. Kerangka Konsep	33
D. Hipotesis Penelitian.....	33
BAB III METODE PENELITIAN	35
A. Jenis Penelitian.....	35
B. Rancangan Penelitian	35
C. Waktu dan Tempat Penelitian.....	36
D. Variabel Penelitian	36
E. Definisi Operasional Variabel Penelitian	37
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	40
G. Instrumen dan Bahan Penelitian.....	41
H. Prosedur Penelitian.....	43
I. Manajemen Data	51
J. Etika Penelitian	52
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	54
A. Hasil	54
1. Proses Pembuatan Sosis Ikan Kembung dengan Jamur Tiram Putih.....	54

2.	Sifat Fisik Sosis.....	57
3.	Sifat Organoleptik Sosis.....	60
4.	Kadar Protein Sosis.....	67
5.	Kadar Serat Pangan Sosis.....	69
B.	Pembahasan.....	70
1.	Proses Pembuatan Sosis	70
2.	Sifat Fisik Sosis.....	74
3.	Sifat Organoleptik Sosis.....	80
4.	Kadar Protein Sosis	89
5.	Kadar Serat Pangan Sosis.....	92
6.	Nilai Gizi Sosis	96
7.	Perhitungan <i>Food Cost</i> Sosis	97
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		99
DAFTAR PUSTAKA.....		101
LAMPIRAN.....		110

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi Ikan Kembung per 100 gram BDD	14
Tabel 2. Kandungan Gizi Jamur Tiram Putih per 100 gram BDD	17
Tabel 3. Standar Nasional Indonesia Sosis	21
Tabel 4. Rancangan Penelitian	35
Tabel 5. Alat Pembuatan Sosis	41
Tabel 6. Bahan Pembuatan Sosis	41
Tabel 7. Variasi Campuran Jamur Tiram Putih pada Sosis Ikan Kembung.....	47
Tabel 8. Sifat Fisik Sosis	58
Tabel 9. Rata-Rata Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna, Aroma, Rasa, dan Tekstur Sosis	60
Tabel 10. Luas Area Hasil Uji Organoleptik Berdasarkan <i>Spider Web</i>	67
Tabel 11. Hasil Uji Statistik Kadar Protein Sosis.....	68
Tabel 12. Hasil Uji Statistik Kadar Serat Pangan Sosis	69
Tabel 13. Nilai Gizi Sosis Ikan Kembung/Porsi	96
Tabel 14. Food Cost Sosis Ikan Kembung	98

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan Kembung (<i>Rastrelliger sp</i>).....	13
Gambar 2. Jamur Tiram Putih (<i>Pleurotus ostreatus</i>)	16
Gambar 3. Sosis	18
Gambar 4. Kerangka Konsep	33
Gambar 5. Diagram Alir Proses Penghalusan Ikan Kembung	44
Gambar 6. Diagram Alir Proses Penghalusan Jamur Tiram Putih	45
Gambar 7. Diagram Alir Proses Pembuatan Sosis	46
Gambar 8. Hasil Produk Sosis Ikan Kembung dengan Variasi Campuran Jamur Tiram Putih.....	57
Gambar 9. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna Sosis.....	62
Gambar 10. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Sosis	63
Gambar 11. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Sosis	64
Gambar 12. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Sosis	65
Gambar 13. Spider Web Tingkat Kesukaan Terhadap Sosis	66
Gambar 14. Ikan Kembung	137
Gambar 15. Jamur Tiram Putih	137
Gambar 16. Tepung Tapioka	137
Gambar 17. Telur Ayam	137
Gambar 18. Bawang Putih	137
Gambar 19. Lada.....	137
Gambar 20. Garam	137
Gambar 21. Minyak Goreng	137
Gambar 22. Pembersihan dan Marinasi Ikan Kembung Fillet.....	138
Gambar 23. Penghalusan Ikan Kembung Fillet	138
Gambar 24. Penghalusan Jamur Tiram Putih.....	138
Gambar 25. Pemerasan Jamur Tiram Putih yang Sudah Dihaluskan.....	138
Gambar 26. Pencampuran Bahan Adonan Sosis	138
Gambar 27. Adonan Sosis	138
Gambar 28. Pengisian Adonan Sosis ke dalam Selongsong	139
Gambar 29. Pengukusan Adonan Sosis.....	139
Gambar 30. Kegiatan Uji Hedonik.....	139

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Keterangan Layak Etik.....	111
Lampiran 2. Anggaran Penelitian.....	112
Lampiran 3. Jadwal Penelitian	113
Lampiran 4. Naskah PSP.....	114
Lampiran 5. <i>Informed Consent</i>	115
Lampiran 6. Form Uji Sifat Fisik.....	116
Lampiran 7. Form Uji Sifat Organoleptik.....	117
Lampiran 8. Hasil Rekapitulasi Uji Sifat Fisik	118
Lampiran 9. Hasil Rekapitulasi Uji Hedonik	119
Lampiran 10. Hasil Uji Kadar Protein dan Serat Pangan.....	127
Lampiran 11. Hasil Uji Statistik Sifat Organoleptik	128
Lampiran 12. Hasil Uji Statistik Kadar Protein	135
Lampiran 13. Hasil Uji Statistik Kadar Serat Pangan.....	136
Lampiran 14. Bahan Pembuatan Sosis.....	137
Lampiran 15. Dokumentasi Penelitian.....	138
Lampiran 16. Daftar Hadir Panelis Uji Hedonik	140
Lampiran 17. Label Produk Sosis	141