

**TINGKAT KESUKAAN SOSIS DENGAN SUBSTITUSI
DAGING IKAN PATIN**

HAZIAHTUL USMANIDA PUTRI



**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RIAU
JURUSAN GIZI
PEKANBARU
2024**

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul "Tingkat Kesukaan Sosis Dengan Substitusi Daging Ikan Patin" adalah berdasarkan hasil pemikiran, penelitian dan pemaparan asli dari penulis sendiri dengan arahan dari pembimbing yang merupakan bagian atau keseluruhan dari kegiatan yang tercantum pada tugas akhir ini. Semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Pekanbaru, 28 Mei 2024

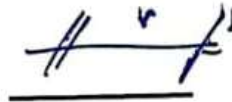
(Haziahul Usmanida Putri)
P032113411062

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Tingkat Kesukaan Sosis dengan Substitusi Daging Ikan
Patin
Nama : Haziahtul Usmanida Putri
NIM : P032113411062

Telah berhasil dipertahankan dihadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi D3 Gizi Poltekkes Kemenkes Riau

Pembimbing 1 :
Hesti Atasasih, SP.MKM



Pembimbing 2 :
Roziana, SST, M.Gizi



Penguji :
Sri Mulyani, STP.M.Si



Diketahui oleh :

Ketua Jurusan
Fitri, SP, MKM
NIP.198008132006042010



Tanggal Ujian :
28 Mei 2024

Tanggal Lulus :

KATA PENGANTAR

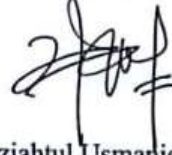
Puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul “Tingkat Kesukaan Sosis dengan Substitusi Daging Ikan Patin” ini dapat selesai sesuai dengan yang diharapkan. Penyusunan laporan tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Gizi. Selama proses penyusunan laporan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, arahan dan dukungan dari berbagai pihak terkait, dengan itu penulis mengucapkan terimakasih setulus - tulusnya kepada :

1. Rully Hevrialni, SST, Bdn. M.Keb.MH selaku Direktur Politeknik Kesehatan Riau
2. Fitri, SP, MKM selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Riau
3. Hesti Atasasih, SP.MKM selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan saran serta berbagai pengalaman kepada penulis sehingga laporan Tugas Akhir ini dapat selesai dengan baik
4. Roziana, SST, M.Gizi selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktu, dan pikiran serta penuh kesabaran telah membimbing penulis dan memberikan kritik serta saran demi perbaikan penulisan laporan Tugas Akhir ini
5. Sri Mulyani, STP.M.Si selaku penguji yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan laporan Tugas Akhir ini
6. Seluruh dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau yang telah mendidik dan memberikan ilmunya selama perkuliahan dan seluruh staff yang telah membantu dalam pelayanan dan administrasi sampai akhir proses pembuatan laporan Tugas Akhir
7. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan doa, pengertian serta dukungan kepada penulis
8. Teman-teman dan sahabat penulis yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan tugas akhir ini terdapat berbagai kekurangan, maka saran dan kritik yang bersifat membangun demi jauh lebih sempurna dari sebelumnya sangat penulis harapkan. Terakhir penulis

berharap semoga laporan tugas akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Pekanbaru, 28 Mei 2024

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Hazihtul Usmanida Putri', written in a cursive style.

(Hazihtul Usmanida Putri)

P032113411062

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA	v
HALAMAN PENGESAHAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
RIWAYAT HIDUP	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.4.1 Bagi Penulis	5
1.4.2 Bagi masyarakat	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Sosis	6
2.1.1 Persyaratan Mutu dan Keamanan Sosis Ikan	7
2.2 Bahan-bahan Pembuatan Sosis	7
2.2.1 Daging Ayam	7
2.2.2 Daging Ikan Patin	8
2.2.3 Bahan Pengisi	8
2.2.4 Susu Skim	8
2.2.5 Telur	9
2.2.6 Garam	9
2.2.7 Gula	9
2.2.8 Penyedap dan Bumbu	10
2.3 Uji Organoleptik	10

2.3.1	Pengertian Uji Organoleptik	10
2.3.2	Tujuan Uji Organoleptik	11
2.3.3	Syarat Uji Organoleptik	11
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		12
3.1	Jenis dan Desain Penelitian	12
3.2	Penelitian Pendahuluan	12
3.3	Penelitian Lanjutan.....	13
3.4	Waktu dan Tempat	14
3.5	Alat dan Bahan	14
3.6	Rancangan Perlakuan	15
3.7	Prosedur Kerja.....	16
3.8	Nilai Lemak.....	18
3.9	Nilai Karbohidrat.....	18
3.10	Nilai Protein	19
3.11	Pengolahan dan Analisis Data.....	20
BAB IV		21
HASIL DAN PEMBAHASAN		21
4.1	Deskripsi Produk	21
4.2	Hasil Uji Organoleptik	23
4.2.1	Tingkat Kesukaan Terhadap Warna	23
4.2.2	Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma	24
4.2.3	Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa.....	25
4.2.4	Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur	26
BAB V.....		28
PENUTUP.....		28
5.1	Kesimpulan.....	28
5.2	Saran.....	28
DAFTAR PUSTAKA		29
LAMPIRAN.....		32

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Persyaratan Mutu dan Keamanan Sosis Ikan.....	7
Tabel 2 Penelitian Pendahuluan.....	12
Tabel 3 Rancangan Perlakuan.....	15
Tabel 4 Nilai Lemak.....	18
Tabel 5 Nilai Karbohidrat.....	18
Tabel 6 Nilai Protein.....	19
Tabel 7 Deskripsi Produk Sosis Ikan Patin.....	21
Tabel 8 Hasil Analisis Statistik.....	23

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Prosedur Kerja Sosis Ayam (Kontrol)	16
Gambar 2 Prosedur Kerja Sosis daging ayam dan daging ikan patin	17

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Persetujuan Panelis.....	32
Lampiran 2 Formulir Penilaian Uji Organoleptik	33
Lampiran 3 Hasil Analisis Warna Terhadap Sosis Daging Ikan Patin	34
Lampiran 4 Hasil Analisis Aroma Terhadap Sosis Daging Ikan Patin	36
Lampiran 5 Hasil Analisis Rasa Terhadap Sosis Daging Ikan Patin	38
Lampiran 6 Hasil Analisis Tekstur Terhadap Sosis Daging Ikan Patin.....	40
Lampiran 7 Dokumentasi Uji Organoleptik.....	42
Lampiran 8 Dokumentasi Pembuatan Sosis Patin	42