

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR  
TERHADAP TINGKAT KESUKAAN  
PADA BAKSO IKAN LELE**

**SHAF A YU R I A N A**



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

## PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul "Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Tingkat Kesukaan Pada Bakso Ikan Lele" 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, 10 Mei 2024



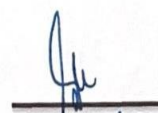
Shafa Ayu Riana  
P032113411036

## HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor  
Terhadap Tingkat Kesukaan Pada Bakso Ikan Lele  
Nama : Shafa Ayu Riana  
NIM : P032113411036

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 :  
Sri Mulyani STP.M.Si



Pembimbing 2 :  
Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes



Penguji :  
Yessi Marlina, S.Gz, MPH



Diketahui oleh :  
Ketua Jurusan  
Fitri, SP, MKM  
NIP.198008132006042010



Tanggal Ujian :  
20 Mei 2024

Tanggal Lulus :  
Juli 2024

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul “Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Tingkat Kesukaan Pada Bakso Ikan Lele” 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, M.Keb, M.H.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Riau
2. Fitri, SP, MKM selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Riau
3. Sri Mulyani, STP, M.Si 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. Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes 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. Yessi Marlina, S.Gz, MPH 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 terbaik 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, 10 Mei 2024



Shafa Ayu Riana  
P032113411036

## DAFTAR ISI

<b>PERNYATAAN KEASLIAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>iii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR</b> ...Error! Bookmark not defined.	
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....Error! Bookmark not defined.	
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiii</b>
<b>RIWAYAT HIDUP</b> .....	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
2.1 Bakso .....	5
2.2 Ikan Lele .....	8
2.3 Tanaman Daun Kelor .....	10
2.4 Uji Hedonik .....	13
2.5 Panelis .....	13
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>15</b>
3.1 Jenis Penelitian dan Desain Penelitian .....	15
3.2 Tahap Penelitian .....	15
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian .....	16
3.4 Alat dan Bahan Penelitian .....	16
3.5 Prosedur Kerja .....	17
3.6 Rancangan Penelitian .....	19
3.7 Pengumpulan, Pengolahan dan Analisis Data .....	19
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>21</b>
4.1 Deskripsi Produk .....	21
4.2 Uji Hedonik .....	22
4.3 Kandungan Gizi Bakso Lele dengan Penambahan Tepung Daun Kelor.....	26
<b>BAB V PENUTUP</b> .....	<b>28</b>
5.1 Kesimpulan.....	28
5.2 Saran .....	28
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>29</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Syarat mutu bakso ikan SNI 7266 – 2014.....	6
Tabel 2 Kandungan Gizi Ikan Lele (per 100 g) .....	10
Tabel 3 Kandungan Gizi Daun Kelor (per 100 g).....	11
Tabel 4 Kandungan Gizi Tepung Daun Kelor (per 100 g).....	12
Tabel 5 Penggunaan Bahan pada Setiap Perlakuan .....	19
Tabel 6 Deskripsi Bakso Ikan Lele .....	21
Tabel 7 Rata - rata Tingkat Kesukaan Setiap Perlakuan Bakso Ikan Lele.....	22
Tabel 8 Nilai Gizi Bakso Ikan Lele per 100 gram perlakuan P0, P1, P2, P3 ...	27

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Ikan Lele Dumbo.....	9
Gambar 2 Daun Kelor .....	10
Gambar 3 Tepung Daun Kelor .....	12
Gambar 4 Prosedur Pembuatan Tepung Daun Kelor .....	17
Gambar 5 Prosedur Pembuatan Bakso Ikan Lele.....	18



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Persetujuan Panelis.....	34
Lampiran 2 Formulir Uji Hedonik .....	35
Lampiran 3 Hasil Penilaian Kesukaan .....	36
Lampiran 4 Uji <i>Anova</i> Warna .....	38
Lampiran 5 Uji <i>Anova</i> Aroma.....	39
Lampiran 6 Uji <i>Anova</i> Rasa .....	40
Lampiran 7 Uji <i>Anova</i> Tekstur.....	41