

**UJI TINGKAT KESUKAAN *NUGGET* IKAN PATIN DENGAN
PENAMBAHAN TEPUNG TULANG IKAN PATIN
(*PANGASIUS HYPOPHthalmus*)**

WELGIA SASTRI.V.C

P032213411040



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

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “Uji Tingkat Kesukaan *Nugget* Ikan Patin dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*)” 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, 11 Juni 2025



Welgia Sastri.V.C

P032213411040

PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam tugas akhir dengan judul “Uji Tingkat Kesukaan *Nugget* Ikan Patin dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*)” ini adalah hasil karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan tidak mengandung plagiat. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir karya tulis.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau.

Pekanbaru,

Welgia Sastri.V.C

P032213411040

**UJI TINGKAT KESUKAAN *NUGGET* IKAN PATIN DENGAN
PENAMBAHAN TEPUNG TULANG IKAN PATIN
(*PANGASIUS HYPOPHthalmus*)**

WELGIA SASTRI.V.C

Tugas Akhir

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya pada Program Studi Gizi

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

2024

HALAMAN PENGUJI

Penguji pada Tugas Akhir : Irma Susan Paramita, S.Gz, M.Kes
Falinda Oktariani, M.Pd

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Uji Tingkat Kesukaan *Nugget* Ikan Patin
Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin
(*Pangasius Hypophthalmus*)
Nama : Welgia Sastri.V.C
Nim : P032213411040

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

Pembimbing I :
Roziana, SST, M. Gizi



Penguji I :
Irma Susan Paramita, S.Gz, M.Kes



Penguji II :
Falinda Oktariani, M.Pd



Diketahui Oleh :

Ketua Jurusan
Sri Mulyani, STP, M.Si
NIP. 197801232009122002



Tanggal Ujian : 2 Juni 2025

Tanggal Lulus :

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan Rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan usulan laporan tugas akhir yang berjudul “Uji Tingkat Kesukaan *Nugget* Ikan Patin dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*)” ini dapat selesai sesuai dengan yang diharapkan. Penyusunan usulan laporan tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Gizi. Selama proses usulan penyusunan laporan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, arahan dan dukungan dari berbagai pihak terkait, dengan itu penulis mengucapkan terima kasih setulus – tulusnya kepada :

1. Rully Hevrialni, SST, Bdn, M.Keb, M.H selaku Direktur Politeknik Kesehatan Riau
2. Sri Mulyani, STP, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Riau
3. Roziana, SST,M. Gizi selaku pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan saran serta berbagai pengalaman kepada penulis sehingga Laporan Tugas Akhir ini dapat selesai dengan baik.
4. Irma Susan Paramita, S.Gz, M.Kes selaku penguji I yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan Laporan Tugas Akhir ini.
5. Falinda Oktariani, M.Pd selaku penguji II 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 staf yang telah membantu dalam pelayanan dan administrasi sampai akhir proses pembuatan Laporan Tugas Akhir.
7. Orang tua penulis, bu Yanti dan pak Jamet yang telah memberikan kasih sayang, doa, nasehat serta kesabarannya yang luar biasa dalam setiap langkah hidup penulis.
8. Adik penulis yang tercinta, Nazwa yang sudah menjadi sumber semangat penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini

9. Segenap keluarga besar penulis yang mendoakan dan mendukung setiap pencapaian penulis
10. Sahabat penulis, **Kost komandan, Hispiyaya, Kerang kering, Kupu-kupu dan GizOne** yang selalu ada di setiap cerita perkuliahan penulis, menjadi patner bertumbuh selama kuliah
11. Kepada seseorang yang tidak dapat penulis sebut namanya, terimakasih telah menjadi bagian menyenangkan dan menyakitkan dari proses pendewasaan penulis. Pada akhirnya setiap orang ada masanya dan setiap masa ada orangnya.
12. Terakhir terimakasih kepada diri sendiri yang sudah mampu bertahan hingga saat ini, walaupun banyak badai yang menerjang, mampu mengendalikan diri dari berbagai tekanan diluar keadaan dan tak pernah memutuskan menyerah sesulit apapun prosesnya.

Penulis menyadari bahwa penyusunan usulan 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, 07 Desember 2024

Welgia Sastri.V.C

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA.....	iv
HALAMAN PENGUJI	vi
HALAMAN PENGESAHAN	vii
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
RIWAYAT HIDUP.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan.....	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
2.3.1 Tujuan Khusus.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.4.1 Manfaat Teoritis	4
1.4.2 Manfaat Praktis	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Ikan Patin.....	6
2.1.1 Pengertian ikan patin.....	6
2.1.2 Klasifikasi ikan patin.....	6
2.1.3 Kandungan gizi ikan patin	8
2.1.4 Manfaat ikan patin.....	8
2.2 Tepung Tulang Ikan Patin.....	8
2.2.1 Kadungan gizi tepung tulang ikan patin	9
2.3 <i>Nugget</i> Ikan Patin	9
2.3.1 Bahan pembuatan <i>nugget</i> ikan patin	12
2.4 Uji organoleptik.....	14

2.4.1	Warna	16
2.4.2	Aroma.....	16
2.4.3	Rasa.....	17
2.4.4	Tesktur.....	17
2.5	Uji Hedonik	17
2.6	Panelis	19
2.6.1	Panelis perseorangan.....	19
2.6.2	Panelis terbatas.....	19
2.6.3	Panelis terlatih.....	19
2.6.4	Panelis agak terlatih	20
2.6.5	Panelis tidak terlatih.....	20
2.6.6	Panelis konsumen.....	20
2.6.7	Panelis anak-anak.....	20
BAB III METODE PENELITIAN		21
3.1	Jenis dan Desain Penelitian	21
3.2	Waktu dan Tempat	21
3.3	Penelitian pendahuluan.....	21
3.4	Penelitian Lanjutan.....	23
3.5	Alat dan Bahan	24
3.5.1	Alat.....	24
3.5.2	Bahan.....	24
3.6	Rancangan Penelitian	24
3.7	Prosedur Penelitian.....	26
3.7.1	Prosedur Pembuatan Tepung Tulang Ikan Patin	26
3.7.2	Prosedur Pembuatan <i>Nugget</i> Tepung Tulang Ikan Patin.....	27
3.8	Pengumpulan Data dan Analisis Data	28
3.8.1	Pengumpulan data	28
3.8.2	Peralatan uji organoleptik	28
3.8.3	Persyaratan pelaksanaan uji organoleptik	28
3.8.4	Pengolahan data	30
3.8.5	Analisis data	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		32
4.1	Hasil dan Pembahasan.....	32
4.1.1	Deskripsi produk	32
4.1.2	Uji organoleptik	34

4.1.3	Tingkat kesukaan terhadap rasa	35
4.1.4	Tingkat kesukaan terhadap warna	36
4.1.5	Tingkat kesukaan terhadap aroma.....	37
4.1.6	Tingkat kesukaan terhadap tesktur	38
BAB V PENUTUP.....		39
5.1	Kesimpulan.....	39
5.2	Saran	39
DAFTAR PUSTAKA.....		40
LAMPIRAN.....		44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Ikan Patin.....	7
Gambar 2 <i>Nugget</i> Ikan Patin.....	11

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Kandungan gizi Ikan patin menurut TKPI 2020.....	8
Tabel 2 kandungan gizi tepung tulang ikan patin	9
Tabel 3 SNI <i>Nugget</i> ikan 7758:2013	11
Tabel 4 kandungan gizi ikan patin	12
Tabel 5 Kandungan gizi terigu menurut TKPI 2020	12
Tabel 6 Kandungan gizi telur ayam ras segar menurut TKPI 2020.....	13
Tabel 7 Hasil Uji Pedahuluan <i>Nugget</i> Ikan Patin dengan Penambahan tepung tulang ikan patin.....	21
Tabel 8 Rancangan Penelitian.....	25
Tabel 9 Formulasi <i>Nugget</i> ikan Patin	25
Tabel 10 Skala hedonic.....	30
Tabel 11 Deskripsi <i>nugget</i> ikan patin	33
Tabel 12 hasil uji organoleptik	35

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Proses pembuatan Tepung Tulang Ikan Patin	44
Lampiran 2 Proses Pembuatan Nugget Ikan Patin dengan Penambahan Tepung Tulang ikan patin.....	47
Lampiran 3 Surat Persetujuan Menjadi Responden	55
Lampiran 4 Formulir Uji Hedonik	56
Lampiran 5 Proses pengujian organoleptik	57
Lampiran 6 Hasil uji One Way Anova terhadap aspek warna.....	59
Lampiran 7 Hasil uji One Way Anova terhadap aspek aroma.....	60
Lampiran 8 Hasil uji One Way Anova terhadap aspek rasa	61
Lampiran 9 Hasil uji One Way Anova terhadap aspek tekstur.....	62
Lampiran 10 Kaji Etik.....	63
Lampiran 11 Surat Izin Penelitian	64

RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di kota Duri pada tanggal 17 bulan September tahun 2003 sebagai anak pertama dari pasangan bapak Yulius Jamet Ripa dan ibu Sri Yanti Pendidikan sekolah menengah atas (SMA) ditempuh di sekolah SMA Negeri 2 Mandau, dan lulus pada tahun 2022. Pada tahun 2022, penulis diterima sebagai mahasiswa program diploma tiga di Program Studi Gizi di Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau.