

**PENGEMBANGAN PANGAN LOKAL
DENDENG JANTUNG PISANG
DENGAN PENAMBAHAN IKAN PATIN**

MUTYA DINANTI.B



**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RIAU
JURUSAN GIZI
PEKANBARU
2025**

**PENGEMBANGAN PANGAN LOKAL
DENDENG JANTUNG PISANG
DENGAN PENAMBAHAN IKAN PATIN**

MUTYA DINANTI.B



**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTRIAN KESEHATAN RIAU
JURUSAN GIZI
PEKANBARU
2025**

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul "Pengembangan Pangan Lokal Dendeng Jantung Pisang dengan Penambahan 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 dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Pekanbaru, 15 Mei 2025



Mutya Dinanti.B
(P032213411063)

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : "Pengembangan Pangan Lokal Dendeng Jantung Pisang
dengan Penambahan Ikan Patin"

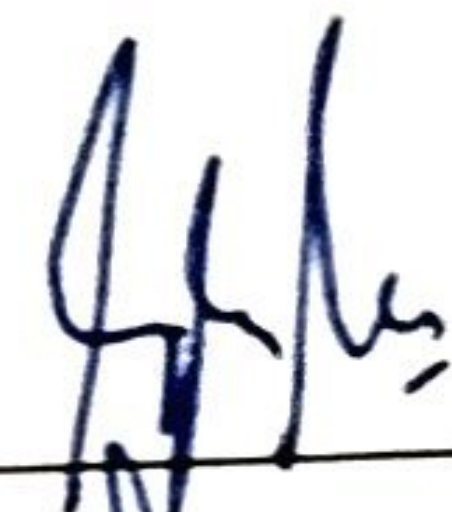
Nama : Mutya Dinanti.B

Nim : P032213411063

Telah berhasil dipertahankan Dengan Penguji dan diterima sebagai bagian
Pernyataan yang diperlukan memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada
Program Studi D3 Gizi Poltekkes Kemenkes Riau

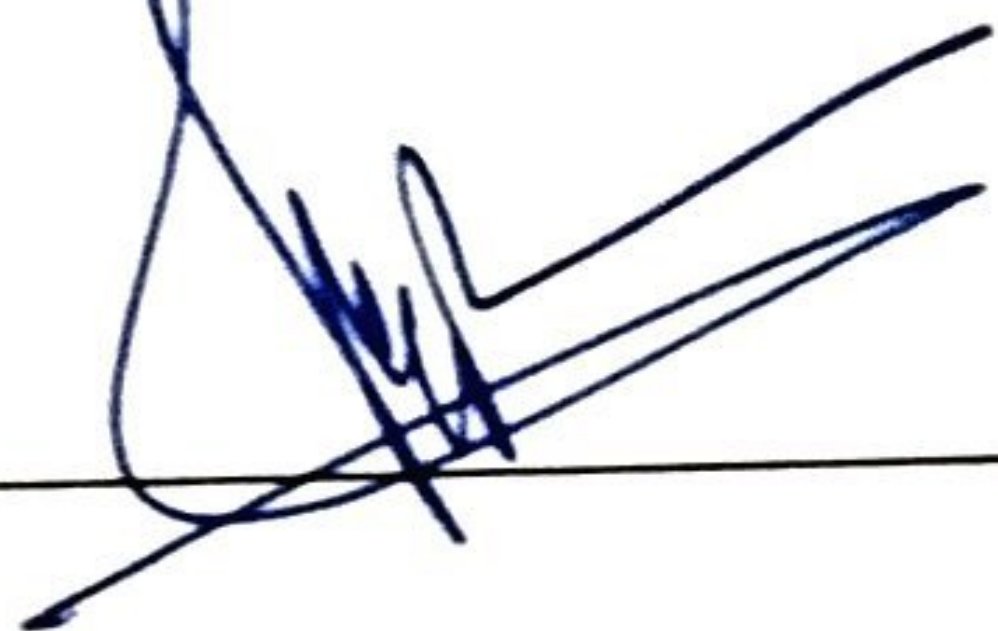
Pembimbing 1 :

Sri Mulyani, S. TP, M.Si



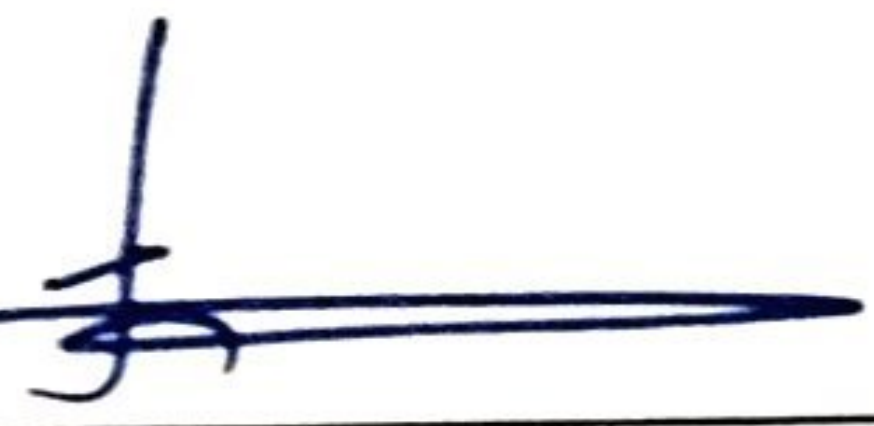
Penguji 1 :

Dra. Lily Restusari, M.Fram, Apt



Penguji 2 :

Prof. Dr. Aslis Wirda Hayati, SP, M.Si



Diketahui oleh

Ketua Jurusan Gizi

Sri Mulyani, S. TP, M.Si

NIP. 197801232009122002



Tannggal Ujian : 15 Mei 2025

Tanggal Lulus :

KATA PENGANTAR

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

1. Rully Hevriani, SST, Bdn, M.Keb, M.H.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Riau
2. Sri Mulyani, STP, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Riau, dan selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan saran serta berbagai pengalaman kepada penulis sehingga Tugas Akhir ini dapat selesai dengan baik
3. Dra. Lily Restusari, M.Farm, Apt selaku Penguji I yang telah telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan Tugas Akhir ini
4. Prof. Dr. Aslis Wirda Hayati, SP, M.Si selaku Penguji II yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan Tugas Akhir ini
5. Seluruh Dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Riau yang telah mendidik dan memberikan ilmunya selama perkuliahan dan seluruh Staff yang telah membantu dalam Pelayanan dan Administrasi sampai akhir proses pembuatan Tugas Akhir
6. Kepada kedua orang tua yang selalu memberikan do'a tanpa henti dan penyemangat bagi penulis yaitu Bapak Bakri dan Ibu Mariati.

Penulis menyadari adanya kekurangan dalam usulan tugas akhir ini dan sangat mengharapkan saran serta kritik yang membangun. Semoga usulan tugas akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Pekanbaru, 15 Mei 2025

Mutya Dinanti.B

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN.....	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
RIWAYAT HIDUP	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat	5
BAB II TINJUAN PUSTAKA	6
2.1 Jantung Pisang	6
2.2 Dendeng jantung pisang.....	8
2.3 Ikan Patin	10
2.4 Bahan-bahan Pembuatan Dendeng Jantung Pisang Ikan Patin	12
2.4.1 Bahan Utama Jantung Pisang.....	12
2.4.2 Ikan Patin	12
2.4.3 Bahan Pengisi.....	13
2.4.4 Bumbu	14
2.4.5 Penyedap	14
2.5 Uji Organolaptik	14
5.1.2 Penelis	14
5.1.2 Uji Hedonik	16
BAB III METODEOLOGI PENELITIAN.....	17
3.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan	17
3.2 Bahan dan Alat.....	17
3.2.1 Alat.....	17

3.2.1 Bahan	17
3.3 Prosedur Penelitian	17
3.3.1 Tahapan Pembuatan Dendeng jantung pisang	17
3.4 Rancangan Penelitian	19
3.5 Pengumpulan, Pengolahan dan Analisis Data	20
3.5.1 Pengumpulan Data	20
3.5.2 Pengolahan	20
3.5.3 Analisis Data	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1 Deskripsi Produk	22
4.2 Hasil Organoleptik	23
4.2.1 Tingkat Kesukaan Terhadap Warna	23
4.2.2 Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma	25
4.2.3 Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa	27
4.2.4 Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur	29
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	32
5.1 Kesimpulan	32
5.2 Saran	32
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN	36

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Klasifikasi Ikan Patin	11
Tabel 2. Komposisi Kandungan Gizi Ikan Patin Per 100gr Dading Ikan	12
Tabel 3. Rancangan Penelitian	19
Tabel 4. Deskripsi Produk Dendeng Jantung Pisang Ikan Patin	22
Tabel 5. Hasil Analisis Statistik Tingkat Kesukaan Dendeng Jantung Pisang dengan Penambahan Ikan Patin	23

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Jantung Pisang.....	7
Gambar 2. Ikan Patin.....	10
Gambar 3. Warna	24
Gambar 4. Aroma.....	25
Gambar 5. Rasa	27
Gambar 6. Tekstur.....	29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Persetujuan Panelis	36
Lampiran 2. Formulir Uji Organoleptik.....	37
Lampiran 3. Hasil Analisis Warna Terhadap Dendeng Jantung Pisang dengan Penambahan Ikan Patin.....	38
Lampiran 4. Hasil Analisis Aroma Terhadap Dendeng Jantung Pisang dengan Penambahan Ikan Patin.....	40
Lampiran 5. Hasil Analisis Rasa Terhadap Dendeng Jantung Pisang dengan Penambahan Ikan Patin	42
Lampiran 6. Hasil Analisis Tekstur Terhadap Dendeng Jantung Pisang dengan Penambahan Ikan Patin.....	44
Lampiran 7. Dokumentasi Uji Organoleptik.....	46
Lampiran 8. Dokumentasi Pembuatan Dendeng Jantung Pisang dengan Penambahan Ikan Patin	46