

**UJI TINGKAT KESUKAAN OTAK-OTAK IKAN PATIN
DENGAN PENAMBAHAN BAYAM MERAH**

AMIRAH OKTAFIANTI



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

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “Uji tingkat kesukaan otak-otak ikan patin dengan penambahan bayam merah” 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, 12 Juni 2025



(Amirah Oktafianti)

P032213411046

**PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER
INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA**

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam tugas akhir dengan judul “Uji Tingkat Kesukaan Otak Otak Ikan Patin Dengan Penambahan Bayam Merah” 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 Kementrian Kesehatan Riau.

Pekanbaru, 12 Juni 2025



(Amirah Oktafianti)

P032213411046

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di kota Pekanbaru pada tanggal 15 Oktober 2003 sebagai anak kedua dari pasangan bapak Jon Helfi dan ibu Aryenti. Pendidikan sekolah menengah atas (SMA) ditempuh di sekolah SMAN 5 Pekanbaru dan lulus pada tahun 2022. Pada tahun 2022 penulis diterima sebagai mahasiswa program diploma 3 di Program Studi Gizi di Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Riau.

Selama mengikuti D-3, penulis aktif menjadi anggota Himpunan Mahasiswa Gizi (HIMAZI) Poltekkes Kemenkes Riau.

ABSTRAK

AMIRAH OKTAFIANTI. Uji Tingkat Kesukaan Otak Otak Ikan Patin Dengan Penambahan Bayam Merah. Dibimbing oleh SRI MULYANI.

Penganekaragaman pangan lokal penting untuk meningkatkan konsumsi pangan bergizi. Ikan patin dan bayam merah berpotensi sebagai bahan baku inovatif, salah satunya pada produk otak-otak. Penelitian ini bertujuan mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap otak-otak ikan patin dengan penambahan bayam merah sebagai alternatif pangan fungsional. Menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan (0%, 30%, 40%, dan 50% bayam merah), uji tingkat kesukaan dilakukan oleh 25 panelis agak terlatih. Hasil ANOVA menunjukkan penambahan bayam merah berpengaruh signifikan terhadap tingkat kesukaan aroma ($p=0,035$) dan rasa ($p=0,008$), namun tidak pada tingkat kesukaan warna dan tekstur. Perlakuan terbaik diperoleh pada penambahan 30% bayam merah karena mempertahankan cita rasa otak-otak ikan dan paling disukai panelis.

Kata Kunci : Pangan lokal, ikan patin, bayam merah, otak-otak, uji tingkat kesukaan

ABSTRACT

AMIRAH OKTAFIANTI. Preference Test of Patin Fish cake with the Addition of Red Spinach. Supervised by SRI MULYANI.

Diversification of local food is important to increase the consumption of nutritious foods. Patin fish and red spinach have potential as innovative raw materials, particularly in fish cake products. This study aimed to determine the preference level of panelists towards patin fish cakes with red spinach addition as an alternative functional food. Using a Completely Randomized Design (CRD) with four treatments (0%, 30%, 40%, and 50% red spinach), preference tests were conducted by 25 semi-trained panelists. ANOVA results showed that the addition of red spinach significantly influenced the level of preference for aroma ($p=0.035$) and taste ($p=0.008$), but not for color and texture. The best treatment was obtained with 30% red spinach addition as it maintained the characteristic flavor of fish cakes and was most preferred by panelists.

Keywords: Local food, patin fish, red spinach, fish cake, preference test

HALAMAN PENGESAHAN

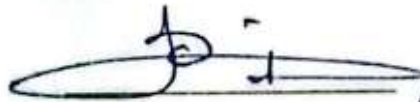
Judul Tugas Akhir : Uji Tingkat Kesukaan Otak Otak Ikan Patin Dengan
Penambahan Bayam Merah
Nama : Amirah Oktafianti
NIM : P032213411046

Telah berhasil dipertahankan dihadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai
bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi
pada program studi D III Gizi Kemenkes Poltekkes Riau

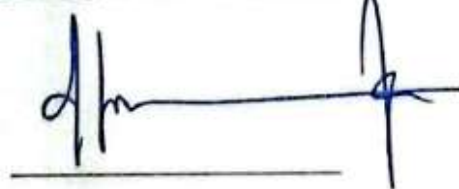
Pembimbing :
Sri Mulyani, STP, M.Si



Penguji 1 :
Roziana, SST., M.Gizi



Penguji 2 :
Nur Kholis, M.Pd



Diketahui Oleh
Ketua Jurusan Gizi
Sri Mulyani, STP, M.Si
NIP. 197801232009122002



Tanggal Ujian : 12 Juni 2025

Tanggal Lulus :

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Uji tingkat kesukaan otak-otak ikan patin dengan penambahan bayam merah ” 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 Hevrialni, SST, Bdn, M.Keb selaku Direktur Politeknik Kesehatan Riau
2. Sri Mulyani, STP, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Riau, dan selaku pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan saran serta berbagai pengalaman kepada penulis sehingga Laporan Tugas Akhir ini dapat selesai dengan baik
3. Roziana, SST,. M.Gizi selaku penguji yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan Tugas Akhir ini
4. Nur Kholis, M.Pd selaku penguji yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan Tugas Akhir ini
5. 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
6. Kedua orangtua, Ayahanda Jon Helfi dan Ibunda Aryenti serta Kakak dan Adik yang telah memberikan doa, pengertian serta dukungan terbaik kepada penulis.
7. Teman-teman dan sahabat penulis yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN.....	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT.....	v
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Otak-otak	6
2.2 Ikan Patin	7
2.3 Bayam Merah.....	8
2.4 Kandungan Gizi Bayam Merah	9
2.5 Bahan Pembuatan Otak-Otak	10
2.6 Uji Hedonik	11
BAB III METODE PENELITIAN	14
3.1 Jenis dan Desain Penelitian	14
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian.....	16
3.3 Bahan dan Alat	17
3.4 Prosedur Penelitian	17
3.5 Rancangan Penelitian.....	18
3.6 Pengumpulan dan Analisis Data.....	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	20
4.1 Deskripsi Produk	20
4.2 Hasil Uji Tingkat Kesukaan	22
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	28
5.1 Kesimpulan.....	28
5.2 Saran	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN.....	31

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Kandungan Gizi Ikan Patin	8
Tabel 2 Kandungan Zat Besi per 100 Gram Bayam Merah.....	10
Tabel 3 Hasil Uji Penelitian	15
Tabel 4 Rancangan Penelitian Otak otak ikan patin penambahan bayam merah ..	18
Tabel 5 Penggunaan Bahan otak otak Setiap Perlakuan dalam Satuan (gram).....	19
Tabel 6 Deskripsi Otak Otak Ikan Patin Bayam Merah.....	21
Tabel 7 Hasil Analisa Tingkat Kesukaan Otak Otak Ikan Patin Bayam Merah	22

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Ikan Patin.....	8
Gambar 2 Bayam Merah	9
Gambar 3 Prosedur Pembuatan Otak Otak	17
Gambar 4 Prosedur Hedonik.....	18
Gambar 5 Tingkat Kesukaan Warna Otak Otak Ikan Patin Bayam Merah	23
Gambar 6 Tingkat Kesukaan Aroma Otak Otak Ikan Patin Bayam Merah	24
Gambar 7 Tingkat Kesukaan Tekstur Otak Otak Ikan Patin Bayam Merah.....	25
Gambar 8 Tingkat Kesukaan Otak Otak Ikan Patin Bayam Merah	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pernyataan Persetujuan Menjadi Panelis	31
Lampiran 2. Formulir Uji Hedonik	32
Lampiran 3. Hasil data warna terhadap otak otak ikan patin dengan penambahan bayam merah	34
Lampiran 4. Hasil data aroma terhadap otak otak ikan patin dengan penambahan bayam merah	35
Lampiran 5. Hasil data tekstur terhadap otak otak ikan patin dengan penambahan bayam merah	36
Lampiran 6. Hasil data rasa terhadap otak otak ikan patin dengan penambahan bayam merah	37
Lampiran 7. Hasil SPSS terhadap warna otak otak ikan patin dengan penamabahan bayam merah	38
Lampiran 8. Hasil SPSS terhadap aroma otak otak ikan patin dengan penamabahan bayam merah	38
Lampiran 9. Hasil SPSS terhadap tekstur otak otak ikan patin dengan penamabahan bayam merah	39
Lampiran 10. Hasil SPSS terhadap rasa otak otak ikan patin dengan penamabahan bayam merah	40
Lampiran 11. Dokumentasi pembuatan otak otak ikan patin dengan penamabahn bayam merah	41
Lampiran 12. Dokumentasi uji organoleptik	42