

KARYA TULIS ILMIAH
DAYA TERIMA SOSIS IKAN PATIN (*Pangasianodon hypophthalmus*)
DENGAN VARIASI PENAMBAHAN PUREE LABU KUNING
(*Cucurbita moschata*)



SISNA LESTARI BR GINTING
P01031121135

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN
JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III
2024

**DAYA TERIMA SOSIS IKAN PATIN (*Pangasianodon hypophthalmus*)
DENGAN VARIASI PENAMBAHAN PUREE LABU KUNING
(*Cucurbita moschata*)**

Karya Tulis Ilmiah sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan
Program Studi Diploma III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Medan



**SISNA LESTARI BR GINTING
P01031121135**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN
JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III
2024**

PERNYATAAN PERSETUJUAN

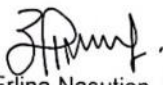
Judul : Daya Terima Sosis Ikan Patin (*Pangasianodon hypophthalmus*) Dengan Variasi Penambahan Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata*)

Nama mahasiswa : Sisna Lestari Br Ginting

Nim : P01031121135

Program Studi : Diploma III

Menyetujui :


Erlina Nasution, S.Pd, M.Kes
Pembimbing Utama/ Ketua Penguji


Tiara Lince Bakara, SP, M.Si
Anggota Penguji I


Yenni Zuraidah, SP, M.Kes
Anggota Penguji II

Mengetahui
Ketua Jurusan


Riris Oppusunggu, SPd, M.Kes
NIP 196906231990032001

Tanggal Lulus : 30 Juli 2024

ABSTRAK

SISNA LESTARI BR GINTING “**DAYA TERIMA SOSIS IKAN PATIN (*Pangasianodon hypophthalmus*) DENGAN VARIASI PENAMBAHAN PUREE LABU KUNING (*Cucurbita moschata*)**” (DI BAWAH BIMBINGAN ERLINA NASUTION)

Salah satu alternatif sumber protein hewani yang cocok bagi anak usia sekolah yaitu sosis. Sosis yang berbahan dasar ikan patin mempunyai komposisi protein yang cukup besar. Kandungan serat dalam sosis ikan patin sangat rendah bisa menyebabkan terjadi masalah gizi lebih. Sehingga harus diberi tambahan komponen tambahan makanan semisal puree labu kuning guna menumbuhkan mutu warna dan menumbuhkan nilai gizi yakni serat sosis tersebut.

Penelitian ini bertujuan yakni guna mengetahui daya terima Sosis Ikan Patin (*Pangasianodon hypophthalmus*) pada Variasi Penambahan Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata*).

Daya terima penelitian ini sifatnya eksperimental dengan rancangan acak lengkap memakai tiga perlakuan serta dua kali pengulangan jenis perlakuan dalam penelitian ini yakni Variasi Penambahan Puree Labu Kuning sejumlah 100 gram (perlakuan A), 75 gram (perlakuan B) serta 50 gram (perlakuan C). Penilaian Daya terima Sosis Ikan Patin dengan Variasi Penambahan Puree Labu Kuning mencakup aroma, warna, rasa, serta tekstur. Data dianalisa memakai uji sidik ragam (Anova) dengan α 5% serta dilanjutkan menggunakan Uji Duncan.

Temuan penelitian ini memperlihatkan bahwasanya Sosis yang paling digemari dari segi aroma, warna, rasa, serta tekstur yakni Sosis dengan Variasi Penambahan 50 gram (perlakuan C).

Kata kunci: Sosis, Ikan Patin, Puree Labu Kuning.

ABSTRACT

SISNA LESTARI BR GINTING "ACCEPTANCE OF *PATIN* FISH SAUSAGE (*Pangasianodon hypophthalmus*) WITH VARIATION OF ADDITION OF PUMPKIN PUREE (*Cucurbita moschata*)" (CONSULTANT: ERLINA NASUTION)

One alternative source of animal protein that is suitable for school-age children is sausage. Sausage made from patin fish has a fairly large protein composition. The fiber content in patin fish sausage is very low and can cause problems with excess nutrition. So it must be given additional food components such as pumpkin puree to improve the color quality and increase the nutritional value, namely the sausage fiber.

This study aims to determine the acceptance of *Patin* Fish Sausage (*Pangasianodon hypophthalmus*) with a Variation of Addition of Pumpkin Puree (*Cucurbita moschata*).

The acceptability of this study was experimental with a completely randomized design using three treatments and two repetitions of the type of treatment in this study, namely the Variation of Addition of Yellow Pumpkin Puree of 100 grams (treatment A), 75 grams (treatment B) and 50 grams (treatment C). Assessment of the acceptability of *Patin* Fish Sausage with Variation of Addition of Yellow Pumpkin Puree includes aroma, color, taste, and texture. Data were analyzed using the analysis of variance (ANOVA) with α 5% and continued using the Duncan Test.

The findings of this study showed that the most popular sausage in terms of aroma, color, taste, and texture is Sausage with a Variation of Addition of 50 grams (treatment C).

Keywords: Sausage, *Patin* Fish, Yellow Pumpkin Puree.



KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis haturkan pada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat serta berkat-Nya hingga penulis mampu merampungkan Karya Tulis Ilmiah yang bertajuk **“DAYA TERIMA SOSIS IKAN PATIN (*Pangasianodon hypophthalmus*) DENGAN VARIASI PENAMBAHAN PUREE LABU KUNING (*Cucurbita moschata*)”**.

Pada penulisan Karya Tulis Ilmiah ini penulis mendapat banyak dukungan serta bantuan melalui beragam kalangan. Sehingga, melalui ucapan terima kasih penulis haturkan pada kesempatan ini untuk :

1. Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes sebagai Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Medan.
2. Erlina Nasution, S.Pd, M.Kes sebagai dosen pembimbing yang sudah mencurahkan waktu dengan kesabaran penuh dikala memberi nasehat, arahan, bimbingan, pada penyusunan usulan penelitian.
3. Tiar Lince Bakara,SP,M.Si, Sebagai penguji I
4. Yenni Zuraidah,SP,M.Kes, Sebagai penguji II
5. Oang tua tercinta, Bapak Jansen Ginting serta Ibu Pinta Uli Br Barus yang terus memberi Doa, dukungan, serta semangat pada saya.
6. Orang terdekat Syalom serta Widia dan sahabat-sahabat yang terus menolong, memberi doa serta dukungan.

Penulis sadar bahwasanya Karya Tulis Ilmiah ini masih terdapat banyak kekurangan, sehingga penulis mengharap saran beserta positif agar mampu menyempurnakan Karya Tulis Ilmiah ini. Semoga Karya Tulis Ilmiah ini mampu memberi manfaat pada seluruh pembaca.

Penulis

DAFTAR ISI

PERNYATAAN PERSETUJUAN	iii
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
1. Tujuan Umum	5
2. Tujuan Khusus	5
D. Manfaat Penelitian	5
1. Bagi Penulis	5
2. Bagi Masyarakat	6
3. Bagi institusi	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. SOSIS	7
1. Pengertian Sosis	7
2. Hasil Olahan Sosis	8
3. Syarat Mutu dan Kandungan Gizi	9
B. IKAN PATIN	12
1. Pengertian Ikan Patin	12
2. Manfaat dan Kandungan Zat Ikan Patin	13
3. Fillet Ikan Patin	14
C. Labu Kuning	16
1. Pengertian Labu Kuning	16
2. Kandungan Gizi Labu Kuning	18
3. Puree Labu Kuning	19
4. Hasil Olahan Puree Labu Kuning	19
5. Prosedur Pembuatan Puree Labu Kuning	20
D. Uji Organoleptik	21
E. Panelis	21
F. Kerangka Konsep	23

G. Defenisi Operasional	24
BAB III METODE PENELITIAN	25
A. Lokasi Dan Waktu Penelitian	25
B. Jenis dan Rancangan Penelitian	25
a. Pengulangan	25
b. Perlakuan	25
c. Penentuan Bilangan Acak	26
C. Bahan Pembuatan	27
D. Alat Pembuatan Sosis	28
E. Prosedur pembuatan Sosis Ikan Patin Dengan Variasi Penambahan Labu kuning	28
G. Tahapan Untuk Uji Cita Rasa	29
H. Pengumpulan Data	30
I. Pengolahan dan Analisis Data	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	31
A. Sosis Ikan Patin dengan Penambahan Puree Labu Kuning	31
B. Uji Organoleptik	31
1. Daya Terima Sosis Ikan Patin dengan Variasi Penambahan Puree Labu Kuning Meliputi Warna	31
2. Daya Terima Sosis Ikan Patin dengan Variasi Puree Labu Kuning Meliputi Tekstur	33
3. Daya Terima Sosis Ikan Patin dengan Variasi Penambahan Puree Labu Kuning	35
4. Daya Terima Sosis Ikan Patin dengan Variasi Penambahan Puree Labu Kuning Meliputi Aroma	37
C. Rekapitulasi Uji Organoleptik Daya Terima Sosis Ikan Patin Dengan variasi Penambahan Puree Labu Kuning	39
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	40
A. Kesimpulan	40
B. Saran	40

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Syarat sosis daging Daging (SNI 01-3820-2015).....	9
Tabel 2 Kandungan Gizi Sosis Daging	10
Tabel 3 Kandungan Gizi Ikan Patin Segar	15
Tabel 4 Kandungan Gizi Labu Kuning Per 100 g	18
Tabel 5 Definisi Operasional	24
Tabel 6 Penentuan Bilangan Acak.....	26
Tabel 7 Layout Percobaan	26
Tabel 8 Bahan Pembuatan Sosis Ikan Patin dengan Penambahan Puree Labu Kuning.....	27
Tabel 9 Alat Pembuatan Sosis.....	28
Tabel 10 Nilai Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Sosis	32
Tabel 11 Nilai Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Sosis.....	33
Tabel 12 Nilai Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Sosis	35
Tabel 13 Nilai Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Sosis	37
Tabel 14 Rekapitulasi Uji Mutu Organoleptik.....	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.Sosis	7
Gambar 2. Ikan patin	13
Gambar 3. Labu Kuning	17
Gambar 4. Purre labu kuning	17
Gambar 5. Prosedur Pembuatan Puree Labu Kuning.....	20
Gambar 6. Prosedur Pembuatan Puree Labu Kuning.....	20

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Form Uji Organoleptik	43
Lampiran 2 Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis	44
Lampiran 3 Lembar Bukti Bimbingan	44
Lampiran 4 Dokumentasi Bahan Pembuatan Sosis	45
Lampiran 5 Gambar Sosis Ikan Patin Variasi Puree Labu Kuning	50
Lampiran 6 Dokumentasi Uji Pendahuluan	52
Lampiran 7 Hasil Rekapitulasi data Uji Organoleptik rata-rata skor kesukaan terhadap warna sosis.....	53
Lampiran 8 Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Warna Sosis Ikan Patin dengan Variasi Penambahan Puree Labu Kuning	54
Lampiran 9 Hasil Rekapitulasi data Uji Organoleptik rata-rata skor kesukaan terhadap tekstur sosis.....	55
Lampiran 10 Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Sosis Ikan Patin dengan Variasi Penambahan Puree Labu Kuning	56
Lampiran 11 Hasil Rekapitulasi data Uji Organoleptik rata-rata skor kesukaan terhadap rasa sosis.....	57
Lampiran 12 Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Sosis Ikan Patin dengan Variasi Penambahan Puree Labu Kuning	58
Lampiran 13 Hasil Rekapitulasi data Uji Pendahuluan rata-rata skor kesukaan terhadap Aroma sosis.....	57
Lampiran 14 Hasil Nutrisurvey	58