

KARYA TULIS ILMIAH

**PENGARUH VARIASI PENGGUNAAN TEPUNG UMBI TALAS DAN
IKAN LEMURU TERHADAP DAYA TERIMA STIK TALEM**



DWIKA FADIRA

P01031121113

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

**PENGARUH VARIASI PENGGUNAAN TEPUNG UMBI TALAS DAN
IKAN LEMURU TERHADAP DAYA TERIMA STIK TALEM**

Karya Tulis Ilmiah ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk
menyelesaikan Program Studi Diploma III di Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan kemenkes Medan



DWIKA FADIRA

P01031121113

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

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul : Pengaruh Variasi Penggunaan Tepung Umbi
Talas Dan Ikan Lemuru Terhadap Daya
Terima Stik Talem
Nama Mahasiswa : DWIKA FADIRA
Nomor Induk Mahasiswa : P01031121113
Program Studi : Diploma III

Menyetujui:

Riris Oppusunggu S.Pd, M.Kes

Pembimbing Utama/Ketua Penguji

Dr. Tetty Herta Doloksaribu, STP,MKM

Anggota Penguji I

Urbanus Sihotang, SKM.M.Kes

Anggota Penguji II

Mengetahui

Ketua Jurusan Gizi



Riris Oppusunggu S.Pd, M.Kes

NIP. 196906231990032001

Tanggal Lulus : 30 Juli 2024

ABSTRAK

DWIKA FADIRA “PENGARUH VARIASI PENGGUNAAN TEPUNG UMBI TALAS DAN IKAN LEMURU TERHADAP DAYA TERIMA STIK TALEM” (DI BAWAH BIMBINGAN RIRIS OPPUSUNGGU)

Stik talem adalah stik yang dibuat dengan bahan dasar tepung umbi talas dan ikan lemuru. Umbi talas adalah sumber karbohidrat yang mengandung 1,9% protein, lebih tinggi jika dibandingkan dengan ubi kayu (0,8%). Untuk memperpanjang umur simpan umbi talas dapat diolah menjadi tepung. Ikan lemuru harganya yang relatif murah, mudah diperoleh, memiliki kandungan protein tinggi yang membantu dalam proses pertumbuhan sel-sel tubuh, kaya akan omega 3 dan zat besi yang dapat menurunkan risiko penyakit jantung serta meningkatkan fungsi otak.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi penggunaan tepung umbi talas dan ikan lemuru terhadap daya terima stik talem.

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Teknologi Pangan Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi Lubuk Pakam. Bersifat eksperimental yaitu dengan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan dan 2 kali pengulangan. Jenis perlakuan pada penelitian ini adalah penambahan tepung umbi talas dan ikan lemuru, penilaian uji organoleptik dilakukan oleh 50 orang panelis tidak terlatih. Pengolahan data menggunakan program SPSS dengan Uji Anova pada α 5% dan dilanjutkan dengan Uji Duncan untuk mengetahui perlakuan yang berbeda.

Hasil penelitian menggunakan uji organoleptik menunjukkan bahwa stik talem yang paling disukai meliputi warna, tekstur, rasa, aroma adalah penggunaan tepung umbi talas 60 gr dan ikan lemuru 40 gr. Selanjutnya dari hasil analisis statistik Uji Anova pada α 5% diperoleh nilai $p < 0.000$.

Kata Kunci : Stik talem, tepung umbi talas, ikan lemuru

ABSTRACT

DWIKA FADIRA "THE EFFECT OF VARIATION OF TARO FLOUR AND LEMURU FISH USAGE ON THE ACCEPTANCE OF *TALEM* STICKS"
(CONSULTANT: RIRIS OPPUSUNGGU)

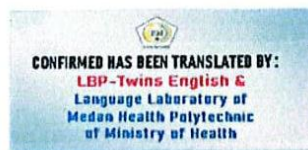
Talem sticks are sticks made from taro flour and Lemuru fish. Taro is a source of carbohydrates containing 1.9% protein, higher than cassava (0.8%). To extend the shelf life of taro, it can be processed into flour. Lemuru fish is relatively cheap, easy to obtain, has a high protein content that helps in the growth process of body cells, and is rich in omega 3 and iron which can help reduce the risk of heart disease and improve brain function.

This study aims to determine the effect of variations in the use of taro flour and Lemuru fish on the acceptance of *Talem* sticks.

This study was conducted at the Food Technology Laboratory of the Medan Health Polytechnic, Department of Nutrition, Lubuk Pakam. Experimental in nature, namely with a Completely Randomized Design (CRD) design with 3 treatments and 2 repetitions. The type of treatment in this study was the addition of taro flour and Lemuru fish, the organoleptic test assessment was carried out by 50 untrained panelists. Data processing used the SPSS program with the ANOVA Test at α 5% and continued with the Duncan Test to determine different treatments.

The results of the study using organoleptic tests showed that the most preferred *Talem* sticks including color, texture, taste, and aroma were the use of 60 gr taro flour and 40 gr Lemuru fish. Furthermore, from the results of statistical analysis using ANOVA at α 5%, a p-value <0.000 was obtained.

Keywords: Sticks, Variations, Taro, Lemuru Fish



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan berkat dan rahmatnya sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini yang berjudul **“Pengaruh Variasi Penggunaan Tepung Umbi Talas Dan Ikan Lemuru Terhadap Daya Terima Stik Talem”**.

Dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini penulis banyak mendapat bantuan dorongan dari berbagai pihak. Untuk itu, melalui kesempatan ini penulis menyampaikan banyak terimakasih kepada:

1. Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Medan dan selaku dosen pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu dengan penuh kesabaran memberikan bimbingan, nasehat dan motivasi dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah.
2. Dini Lestrina, DCN, M.Kes selaku ketua prodi D-III Gizi Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Gizi
3. Dr. Tetty Herta Doloksaribu, STP, MKM selaku Penguji I saya yang telah memberi banyak saran dan masukan Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Urbanus Sihotang, SKM. M.Kes selaku Penguji II saya yang telah memberi banyak saran dan masukan untuk Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Ayah Jumaidi dan ibu Risnawati serta adikku Amirah Halwa yang selalu mendoakan dan memberikan motivasi serta dukungan kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, Penulis mengharapkan saran dalam penyempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini.

Penulis

DAFTAR ISI

PERNYATAAN PERSETUJUAN	Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Stik	4
B. Tepung Talas	9
C. Ikan Lemuru	14
D. Panelis.....	16
E. Daya Terima.....	18
F. Kerangka Konsep.....	19
G. Definisi Operasional	20
H. Hipotesis.....	20
BAB III METODE PENELITIAN.....	21
A. Lokasi dan Waktu Penelitian	21
B. Jenis dan Rancangan Penelitian	21
C. Penentuan Bilangan Acak.....	22
D. Bahan dan Alat	23
E. Prosedur Penelitian	24
F. Skema Pembuatan Stik Talem	27
G. Kandungan Zat Gizi Stik Talem	28
H. Jenis Panelis	28
I. Jenis Dan Cara Pengumpulan Data	28
J. Pengolahan dan Analisis Data	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	30
A. Rendemen Tepung Umbi Talas.....	30
B. Hasil Uji Organoleptik.....	30
C. Rekapitulasi Uji Organoleptik	38
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	40
A. Kesimpulan.....	40
B. Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA.....	41
LAMPIRAN	44

DAFTAR TABEL

No	Halaman
1. Syarat Mutu Stik Sesuai SNI Pada Kue Kering.....	5
2. Kandungan Zat Gizi Umbi Talas (Per 100 gr Bahan).....	11
3. Kandungan Zat Gizi Ikan Lemuru	15
4. Definisi Operasional.....	20
5. Penentuan Bilangan Acak.....	22
6. <i>Lay Out</i> Percobaan Penelitian	22
7. Bahan Untuk Penelitian	23
8. Alat Untuk Penelitian.....	24
9. Kandungan Zat Gizi Stik Talem	28
10. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Stik	30
11. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Stik.....	32
12. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Stik	35
13. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Stik	36
14. Rekapitulasi Uji Mutu Organoleptik Pada Stik Talem.....	38

DAFTAR GAMBAR

No	Halaman
1. Stik.....	4
2. Skema Pembuatan Standar Resep Stik.....	8
3. Umbi Talas.....	10
4. Skema Pembuatan Tepung Umbi Talas	13
5. Ikan Lemuru	15
6. Kerangka Konsep	19
7. Skema Pembuatan Stik Talem.....	27

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Halaman
1. Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis.....	44
2. Formulir Uji Organoleptik	45
3. Rekapitulasi Rata-Rata Warna.....	47
4. Hasil Uji Anova Dan Uji Duncan Terhadap Warna.....	48
5. Rekapitulasi Rata-Rata Tekstur	49
6. Hasil Uji Anova Dan Uji Duncan Terhadap Tekstur	50
7. Rekapitulasi Rata-Rata Rasa.....	51
8. Hasil Uji Anova Dan Uji Duncan Terhadap Rasa.....	52
9. Rekapitulasi Rata-Rata Aroma.....	53
10. Hasil Uji Anova Dan Uji Duncan Terhadap Aroma.....	54
11. Nilai Gizi Stik Talem.....	55
12. Bukti Bimbingan	56
13. Proses Pembuatan Tepung Umbi Talas	57
14. Proses Penghalusan Ikan Lemuru	59
15. Bahan Baku Pembuatan Stik Talem	60
16. Uji Panelis	62
17. Daftar Riwayat Hidup	63
18. Daftar Surat Pernyataan	63
19. Ethical Clearance (EC)	65