

**UJI ORGANOLEPTIK DAN UJI KANDUNGAN GIZI TERHADAP
SOSIS BEKAM (BELUT DAN KACANG MERAH)**

SKRIPSI



POPY AULIA

P01031219142

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA**

2023

**UJI ORGANOLEPTIK DAN UJI KANDUNGAN GIZI TERHADAP
SOSIS BEKAM (BELUT DAN KACANG MERAH)**

Skripsi diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan
Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika di Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan



POPY AULIA

P01031219142

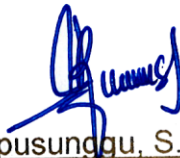
**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA**

2023

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul : Uji Organoleptik dan Uji Kandungan
Gizi Terhadap Sosis Bekam (Belut dan
Kacang Merah)
Nama Mahasiswa : Popy Aulia
Nomor Induk Mahasiswa : P01031219142
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika

Menyetujui :



Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes
Pembimbing Utama/Ketua Penguji



Ginta Siahaan, DCN, M.Kes
Anggota Penguji



Urbanus Sihotang, SKM, M.Kes
Anggota Penguji

Mengetahui :

Ketua Jurusan,



Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes
NIP. 196906231990032001

Tanggal Lulus : 13 Juni 2023

ABSTRAK

POPY AULIA “**UJI ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN GIZI TERHADAP SOSIS BEKAM (BELUT DAN KACANG MERAH)**”
(DIBAWAH BIMBINGAN RIRIS OPPUSUNGGU)

Sosis bekam merupakan produk olahan yang sangat digemari karena memiliki rasa yang lezat, aroma yang nikmat, pembuatannya yang mudah dan memiliki kandungan protein, zat besi, zink dan kalsium yang tinggi. Sosis ini sangat dianjurkan untuk dikonsumsi pada balita stunting karena mempunyai nilai gizi yang sangat penting untuk memelihara proses metabolisme tubuh, dan mengurangi terjadinya suatu penyakit.

Tujuan penelitian adalah menilai uji organoleptik sosis bekam (belut dan kacang merah) meliputi warna, tekstur, rasa, dan aroma dan menilai kandungan gizi sosis bekam (belut dan kacang merah) meliputi protein, zat besi, kalsium dan seng.

Pada penelitian ini dilakukan uji organoleptik di Laboratorium Teknologi Pangan Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Medan Lubuk Pakam yang diberikan kepada 25 panelis dan sosis bekam yang paling disukai dilakukan uji kandungan gizi di Laboratorium Balai Riset Industri Kemenperin (Baristand) Kota Medan. Waktu penelitian dilaksanakan pada Maret 2023. Jenis penelitian ini bersifat eksperimental yaitu dengan rancangan percobaan yang dilakukan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 (tiga) kali perlakuan dan 2 (dua) kali pengulangan yang dilakukan.

Hasil penelitian uji organoleptik terhadap sosis bekam (belut dan kacang merah) yang paling disukai oleh panelis adalah perlakuan A (dengan perbandingan 150 gr belut dan 150 gr kacang merah) yang menghasilkan warna coklat muda, tekstur yang lembut, rasa sangat gurih, dan aroma khas belut. Hasil penelitian uji kandungan gizi bahwa sosis bekam mengandung protein 12,18 gr, zat besi 35,1 mg, zink 11,85 mg dan kalsium 122,8 mg.

Kata Kunci : *sosis bekam, uji kandungan gizi, uji organoleptik*

ABSTRACT

POPY AULIA “**ORGANOLEPTIC AND NUTRITIONAL CONTENT TESTING OF BEKAM SAUSAGES (EEL AND RED BEANS)**” (CONSULTANT: RIRIS OPPUSUNGGU)

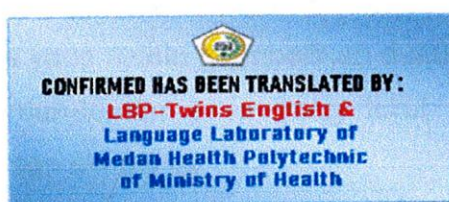
Bekam sausage is a processed product that is very popular because it has a delicious taste, delicious aroma, is easy to make and has a high protein, iron, zinc and calcium content. This sausage is highly recommended for consumption by stunted toddlers because it has nutritional value which is very important for maintaining the body's metabolic processes and reducing the occurrence of disease.

The aim of the research was to assess the organoleptic tests of *Bekam* sausages (eel and red beans) including color, texture, taste and aroma and to assess the nutritional content of cupped sausages (eel and red beans) including protein, iron, calcium and zinc.

In this research, organoleptic tests were carried out at Food Technology Laboratory, Nutrition Department, Medan Health Polytechnic, Lubuk Pakam, which were given to 25 panelists and the most preferred *Bekam* sausages were tested for nutritional content at the Industrial Research Institute Laboratory of Ministry of Industry (Baristand) Medan City. When the research was carried out in March 2023. This type of research was experimental, namely the experimental design carried out was a Completely Randomized Design (CRD) with 3 (three) treatments and 2 (two) repetitions carried out.

The results of the organoleptic test research on cupped sausages (eel and red beans) which were most liked by the panelists was treatment A (with a ratio of 150 grams of eel and 150 grams of red beans) which produced a light brown color, soft texture, very savory taste and a distinctive aroma. eel. The results of the nutritional content test research show that cupping sausage contains 12.18 grams of protein, 35.1 mg iron, 11.85 mg zinc and 122.8 mg calcium.

Keywords: *Bekam* sausage, Nutritional Content Test, Organoleptic Test



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan berkat dan rahmatNya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul **“Uji Organoleptik dan Uji Kandungan Gizi Terhadap Sosis Bekam (Belut dan Kacang Merah)”**

Dalam penulisan skripsi 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 pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu dengan penuh kesabaran memberikan bimbingan, nasehat serta motivasi dalam penulisan skripsi ini.
2. Bernike Doloksaribu, SST, M.Kes selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Medan.
3. Ginta Siahaan DCN, M.Kes selaku dosen penguji 1 saya
4. Urbanus Sihotang SKM, M.Kes selaku dosen penguji 2 saya
5. Teristimewa kepada orang tua yang saya cintai yaitu Bapak Yosefriman Chaniago dan Ibu Kasmiati Tanjung yang selalu senantiasa memberikan dukungan, baik moral dan moril serta kasih sayang dan doa-doa yang telah diberikan
6. Saudara kandung saya, Kelvin Arya Firmansyah, Saskia Sabrina dan Jihan Khairunnisa yang selalu memberikan dukungan.
7. Sahabat dan teman-teman saya yang turut menjadi saksi dalam perjalanan penulisan skripsi ini
8. Terakhir, terimakasih untuk diri sendiri karena telah mampu berusaha keras dan berjuang sejauh ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna, untuk itu, penulis mengharapkan saran dan masukan dari semua pihak dalam penyempurnaan skripsi ini.

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN PERSETUJUAN	iii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Perumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan umum	4
2. Tujuan khusus.....	4
D. Manfaat Penelitian	5
1. Bagi peneliti	5
2. Bagi Masyarakat	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A.Sosis.....	6
1.Pengertian Sosis	6
2.Resep Membuat Sosis	8
B. Belut	8
1.Pengertian Belut	8
2.Manfaat Belut	9
3.Nilai Gizi Belut.....	10
4.Hasil Olahan	11
C.Kacang Merah	11
1.Pengertian Kacang Merah.....	11
2.Manfaat Kacang Merah	12
3.Kandungan Gizi Kacang Merah.....	14
4.Hasil Olahan	15
D.Uji Organoleptik	16
1.Warna	16
2.Aroma	16
3.Tekstur	17
4.Rasa	17
E.Panelis.....	17
F.Kerangka Teori	20
G.Kerangka Konsep	21
H.Defenisi Operasional	22
I.Hipotesis	23
BAB III METODE PENELITIAN	24
A. Lokasi dan Waktu	24
B. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	24

1. Jenis Penelitian	24
2. Jumlah unit percobaan	24
C. Penentuan Bilangan Acak	25
D. Resep Membuat Sosis	26
1. Bahan	26
2. Alat	27
3. Prosedur	27
E. Prosedur Penilaian Uji Organoleptik dan Uji Kandungan Gizi ..	28
1. Prosedur Penilaian Uji Organoleptik	28
2. Prosedur Penilaian Uji Kandungan Gizi	29
3. Pengolahan dan Analisis Data	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	33
A. Hasil	33
1. Uji Organoleptik	33
2. Uji Kandungan Gizi	36
B. Pembahasan	36
1. Uji Organoleptik	36
2. Uji Kandungan Gizi	41
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	45
A. Kesimpulan	45
B. Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN	50

DAFTAR TABEL

No		Halaman
1.	Persyaratan Mutu dan Keamanan Sosis Ikan.....	6
2.	Komposisi Zat Gizi Belut.....	10
3.	Klasifikasi Kacang Merah.....	12
4.	Komposisi Zat Gizi Kacang Merah.....	14
5.	Defenisi Operasional.....	22
6.	Penentuan Bilangan Acak.....	27
7.	Lay Out Percobaan.....	28
8.	Bahan yang diperlukan dalam pembuatan sosis.....	28
9.	Alat yang diperlukan dalam pembuatan sosis.....	29
10.	Uji Organoleptik Terhadap Warna.....	33
11.	Uji Organoleptik Terhadap Tekstur.....	34
12.	Uji Organoleptik Terhadap Rasa.....	35
13.	Uji Organoleptik Terhadap Aroma.....	36
14.	Rekapulasi Hasil Uji Organoleptik.....	37
15.	Uji Kandungan Gizi.....	37

DAFTAR GAMBAR

No		Halaman
1.	Belut.....	11
2.	Kacang Merah.....	14
3.	Kerangka Teori.....	21
4.	Kerangka Konsep.....	22

DAFTAR LAMPIRAN

No		Halaman
1.	Rata-rata Uji Organoleptik.....	50
2.	Hasil Analisis Kesukaan Panelis.....	54
3.	Form Uji Organoleptik.....	58
4.	Pernyataan.....	59
5.	Daftar Riwayat Hidup.....	60
6.	Bukti Bimbingan Skripsi.....	61
7.	Dokumentasi Hasil Uji Organoleptik.....	63
8.	Dokumentasi Hasil Uji Organoleptik (Uji Panelis).....	64