

**DAYA TERIMA NUGGET TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea
Batatas Poired*) DENGAN VARIASI IKAN TERI (*Stephorus*)**

KARYA TULIS ILMIAH



**LESSA OKTA YOHANA MANALU
P01031122125**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI
2025**

**DAYA TERIMA NUGGET TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea
Batatas Poired*) DENGAN VARIASI IKAN TERI (*Stephorus*)**

Karya Tulis Ilmiah diajukan sebagai syarat untuk penulisan Karya
Tulis Ilmiah Program Studi Diploma III di Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan



**LESSA OKTA YOHANA MANALU
P01031122125**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI
2025**

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul	Daya Terima Nugget Tepung Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea Batatas Poired</i>) dengan Variasi Ikan Teri (<i>Stephorus</i>)
Nama Mahasiswa	Lessa Okta Yohana Manalu
Nomor Induk Mahasiswa	P01031122125
Program Studi	Diploma III

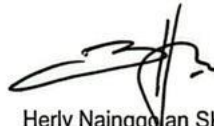
Menyetujui :



Mincu Manalu, S.Gz, M.Kes
Pembimbing Utama/Ketua Penguji



Dr. Mahdiah, DCN, M.Kes
Anggota Penguji



Herly Nainggolan SKM, MKM
Anggota Penguji

Mengetahui:
Ketua Jurusan



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

Tanggal Lulus : 27 Mei 2025

ABSTRAK

LESSA OKTA YOHANA MANALU “**DAYA TERIMA NUGGET UBI JALAR UNGU (*STEPHORUS*) DENGAN VARIASI IKAN TERI (*STEPHORUS*)**”
(DIBAWAH BIMBINGAN MINCU MANALU)

Tepung Ubi jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) merupakan umbi yang berwarna ungu pekat yang mengandung antosianin yang tinggi. Ikan teri segar (*Stolephorus* sp) merupakan ikan yang memiliki kandungan protein, kalsium dan besi yang tinggi. Pengembangan produk Tepung Ubi jalar ungu dengan penambahan ikan teri segar melalui modifikasi cita rasa menjadi strategi efektif untuk meningkatkan minat konsumsi. Kombinasi kedua pangan ini dapat menjadi inovasi produk pangan lokal dalam bentuk nugget yang bergizi dan menarik. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui daya terima nugget tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas Poired*) dengan variasi ikan teri (*Stephorus*). Penelitian dilakukan di Laboratorium Teknologi Pangan Jurusan Gizi. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL), 3 dan 2 kali ulangan. Jenis perlakuan penelitian ini adalah Perlakuan A Tepung Ubi ungu 50 gr dan ikan teri segar 80 gr, Perlakuan B Tepung Ubi ungu 50 gr dan ikan teri segar 100 gr, Perlakuan C Tepung Ubi ungu 50 gr dan ikan teri segar 120 gr. Penilaian daya terima dilakukan oleh 30 orang panelis dengan menggunakan skala hedonik. Data dianalisis menggunakan uji Anova dengan $\alpha = \leq 0,05$ dan diikuti uji Duncan. Hasil penelitian yang paling disukai terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa nugget yaitu Perlakuan C Tepung Ubi ungu 50 gr dan ikan teri segar 120 gr.

Kata Kunci: Daya terima, nugget, tepung ubi jalar ungu, variasi ikan

ABSTRACT

LESSA OKTA YOHANA MANALU "ACCEPTANCE OF PURPLE SWEET POTATO (*STEPHORUS*) NUGGETS WITH ANCHOVY (*STEPHORUS*) VARIATIONS" (CONSULTANT: MINCU MANALU)

Purple sweet potato (*Ipomoea batatas* L.) flour is derived from a deep purple tuber rich in anthocyanins. Fresh anchovies (*Stolephorus* sp) are fish with high protein, calcium, and iron content. Product development of purple sweet potato flour with the addition of fresh anchovies through flavor modification is an effective strategy to increase consumer interest. The combination of these two food items can be an innovative approach to creating a nutritious and appealing local food product in the form of nuggets. This study aimed to determine the acceptability of purple sweet potato flour (*Ipomoea Batatas Poired*) nuggets with variations of anchovy (*Stephorus*). The research was conducted at the Food Technology Laboratory of the Nutrition Department. This experimental study used a Completely Randomized Design (CRD) with 3 treatments and 2 replications. The treatments were as follows: Treatment A with 50 gr of purple sweet potato flour and 80 gr of fresh anchovies, Treatment B with 50 gr of purple sweet potato flour and 100 gr of fresh anchovies, and Treatment C with 50 gr of purple sweet potato flour and 120 gr of fresh anchovies. The acceptability was assessed by 30 panelists using a hedonic scale. The data were analyzed using the ANOVA test with $\alpha = \leq 0.05$, followed by the Duncan test. The results showed that the most preferred nuggets in terms of color, aroma, texture, and taste were from Treatment C, which contained 50 gr of purple sweet potato flour and 120 gr of fresh anchovies.

Keywords: Acceptability, Nuggets, Purple Sweet Potato Flour, Fish Variations



iii

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Penulis Ucapkan atas Kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah dengan judul **“Daya Terima Nugget Ubi jalar ungu (*Stephorus*) dengan Variasi Ikan Teri (*Stephorus*)”**

Dalam Penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini, penulis mendapatkan bantuan, motivasi dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes, selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes kemenkes medan.
2. Mincu Manalu, S.Gz, M.Kes, Selaku dosen Pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu dengan penuh kesabaran memberikan bimbingan, nasehat dan motivasi.
3. Dr. Mahdiah, DCN, M.Kes, selaku penguji 1 yang telah memberikan masukan dan saran dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Herly Nainggolan SKM, MKM selaku penguji 2 yang telah memberikan masukan dan saran dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Bapak Mangadil Manalu, dan ibu Gusta simanungkalit selaku orang tua yang telah memberikan dukungan, semangat dan doa kepada penulis.
6. Arlinto manalu dan Febri manalu yang telah memberikan dukungan dan menjadi pendorong untuk tetap semangat kepada penulis .

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih belum sempurna, untuk itu penulis mengharapkan saran maupun masukan untuk menyempurnakan Karya Tulis Ilmiah ini.

Penulis

DAFTAR ISI

PERNYATAAN PERSETUJUAN	i
ABSTRAK.....	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Ubi Ungu.....	8
1. Pengertian Ubi Ungu	8
2. Manfaat Ubi Ungu	9
3. Kandungan Zat gizi Ubi Ungu	10
4. Hasil Olahan Ubi Jalar Ungu	10
B. Tepung Ubi Ungu.....	11
1. Pengertian Tepung Ubi Ungu.....	11
2. Manfaat Tepung Ubi Ungu	12
3. Kandungan Zat Gizi Tepung Ubi Ungu.....	12
C. Ikan Teri Segar	13
1. Pengertian Ikan Teri segar	13
2. Klasifikasi Ikan Teri.....	13
3. Manfaat Ikan Teri	14
4. Kandungan Zat gizi Ikan Teri segar	14
5. Olahan Ikan Teri.....	15
D. Nugget	16
1. Syarat Mutu Nugget.....	17
2. Standar Resep Pembuatan Nugget	18

E. Panelis	19
F. Uji Organoleptik	22
G. Kerangka Konsep	23
H. Definisi Operasional.....	24
I. Hipotesis.....	25
BAB III METEDOLOGI PENELITIAN	26
A. Lokasi Dan Waktu Penelitian	26
B. Jenis dan Rancangan Penelitian	26
C. Penentuan Bilangan Acak	27
D. Bahan Pembuatan Nugget	28
E. Alat Pembuatan Tepung dan Nugget	29
F. Prosedur Pembuatan Bahan Penelitian	30
G. Jenis Panelis.....	34
H. Cara Pengumpulan Data	34
I. Pengolahan Dan Analisis Data	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	36
A. Warna	36
B. Tekstur.....	38
C. Rasa.....	39
D. Aroma	40
E. Rekapitulasi Daya terima nugget ubi jalar ungu dengan variasi ikan teri ...	42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	43
A. Kesimpulan	43
B. Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA.....	44
Lampiran.....	48

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kandungan Zat Gizi Ubi Ungu Dalam 100 gr	10
Tabel 2. Kandungan Zat Gizi Tepung Ubi Ungu Dalam 100 gr	12
Tabel 3. Kandungan Zat Gizi Ikan teri Segar.....	14
Tabel 4. Syarat Mutu Nugget	17
Tabel 5. Komposisi Pembuatan Nugget	18
Tabel 6. Skema Pembuatan Nugget Resep Standar Berdasarkan.....	19
Tabel 7. Defenisi operasional.....	24
Tabel 8. Penentuan Bilangan Acak	27
Tabel 9. Lay Out Percobaan.....	27
Tabel 10. Bahan Pembuatan Nugget Tepung Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea Batatas Poired</i>) Dengan Variasi Ikan Teri (<i>Stephorus</i>)	28
Tabel 11. Alat Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea Batatas Poired</i>)....	29
Tabel 12. Alat Pembuatan Nugget Tepung Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea Batatas Poired</i>) Dengan Variasi Ikan Teri (<i>Stephorus</i>)	29
Tabel 13. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Nugget.....	37
Tabel 14. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Nugget	38
Tabel 15. Nilai Rata-Rata Rasa Panelis Terhadap Rasa Nugget.....	39
Tabel 16. Nilai Rata-Rata Aroma Panelis Terhadap Nugget.....	41
Tabel 17. Nilai Rata-Rata Warna, Tekstur, Rasa, Dan Aroma Nugget	42

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Ubi Ungu.....	9
Gambar 2. Tepung Ubi Ungu	11
Gambar 3. Ikan Teri.....	13
Gambar 4. Nugget.....	16

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Surat Pernyataan Bersediaan Menjadi Panelis Penelitian	48
Lampiran 2. Form Uji Organoleptik Nugget.....	49
Lampiran 3. Dokumentasi Pembuatan Nugget.....	50
Lampiran 4. Dokemuntasi Uji Pendahuluan.....	51
Lampiran 5. Rata Rata Hasil Penelitian Terhadap Warna Nugget tepung ubi jalar ungu Dengan Variasi Ikan teri.....	52
Lampiran 6. Rata-Rata Hasil Penelitian Terhadap Rasa Nugget tepung ubi jalar ungu Dengan Variasi Ikan teri.....	54
Lampiran 7. Rata - Rata Hasil Penelitian Terhadap Tekstur Nugget tepung ubi jalar ungu Dengan Variasi Ikan teri	56
Lampiran 8. Rata Rata Hasil Penelitian Terhadap Aroma Nugget tepung ubi jalar ungu Dengan Variasi Ikan ter.....	58
Lampiran 9. Hasil Nilai Gizi 1 Resep Nugget Tepung Ubi Jalar Ungu.....	60
Lampiran 10. Bukti Bimbingan	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 11 Pernyataan Keaslian KTI.....	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 12 Daftar Riwayat Hidup.....	65
Lampiran 13 Ethical Exemption Self Assrsment	66