

**DAYA TERIMA BAKSO IKAN TONGKOL DENGAN
PENAMBAHAN JUMLAH WORTEL YANG BERBEDA SEBAGAI
MAKANAN TAMBAHAN ANAK BALITA**

KARYA TULIS ILMIAH



**HANNA SHOOFIYAH
P01031122068**

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

**DAYA TERIMA BAKSO IKAN TONGKOL DENGAN PENAMBAHAN
JUMLAH WORTEL YANG BERBEDA SEBAGAI
MAKANAN TAMBAHAN ANAK BALITA**

**Karya Tulis Ilmiah Diajukan Sebagai Salah Satu syarat untuk
Menyelesaikan Program Studi Diploma III di Jurusan
Gizi Politeknik Kesehatan kemenkes Medan**



HANNA SHOOFIYAH

P01031122068

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

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul : Daya Terima Bakso Ikan Tongkol Dengan
Penambahan Jumlah Wortel yang
Berbeda Sebagai Makanan Tambahan
Anak Balita
Nama Mahasiswa : Hanna Shoofiyah
NIM : P01031122068
Program Studi : Diploma III

Menyetujui :



Tiara Lince Bakara, SP, M.Si
Dosen Pembimbing / Penguji Utama



Dr. Tetty Herta Doloksaribu, STP, MKM
Anggota Penguji



Urbanus Sihotang, SKM, M.Kes
Anggota Penguji

Mengetahui :

Ketua Jurusan,



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

Tanggal Lulus : 08 Agustus 2025

ABSTRAK

HANNA SHOOFIYAH **"DAYA TERIMA BAKSO IKAN TONGKOL DENGAN PENAMBAHAN JUMLAH WORTEL YANG BERBEDA SEBAGAI MAKANAN TAMBAHAN ANAK BALITA"** (DIBAWAH BIMBINGAN TIAR LINC BAKARA)

Di Indonesia masalah anak balita salah satunya adalah malnutrisi, artinya keadaan anak balita kurang gizi sejumlah 21,6%. Dengan demikian perlu dilakukan pemberian makanan tambahan, salah satunya adalah bakso yang diolah dengan ikan tongkol dan wortel. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima bakso ikan tongkol dengan penambahan jumlah wortel yang berbeda. Metode yang dilakukan adalah eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) 3 perlakuan dan 2 kali ulangan. Perlakuan yang diuji yaitu: A (Ikan Tongkol 100 g + wortel 100 g), B (Ikan Tongkol 100 g + wortel 80 g), dan C (Ikan Tongkol 100 g + wortel 60 g). Uji organoleptik dilakukan oleh 30 panelis terhadap 4 parameter yaitu warna, aroma, tekstur, dan rasa menggunakan skala hedonik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$) pada seluruh parameter yang diuji. Hasil yang diperoleh dan paling disukai adalah perlakuan A pada semua aspek penilaian, yaitu warna orange cerah (4,17) kategori sangat suka, aroma khas ikan dan wortel (4,23) kategori sangat suka, tekstur kenyal (4,27) kategori sangat suka, dan rasa ikan (4,33) kategori sangat suka.

Kesimpulan, bakso dengan komposisi ikan tongkol 100 g dan wortel 100 g merupakan formulasi terbaik berdasarkan uji daya terima.

Kata kunci: bakso, ikan tongkol, wortel, balita

ABSTRACT

HANNA SHOOFIYAH ""ACCEPTABILITY OF TUNA MEATBALLS WITH VARYING AMOUNTS OF CARROTS AS SUPPLEMENTARY FOOD FOR TODDLERS" (CONSULTANT: TIAR LINCÉ BAKARA)

In Indonesia, one of the problems among toddlers is malnutrition, with 21.6% of toddlers being undernourished. Therefore, supplementary food is needed, and one option is meatballs made from tuna and carrots. This study aimed to determine the acceptability of tuna meatballs with different amounts of added carrots. The research method employed an experiment using a Completely Randomized Design (CRD) with three treatments and two replications. The treatments tested were A (100 g Tuna + 100 g Carrots), B (100 g Tuna + 80 g Carrots), and C (100 g Tuna + 60 g Carrots). 30 panelists conducted an organoleptic test on four parameters: color, aroma, texture, and taste, using a hedonic scale.

The results showed a significant difference ($p < 0.05$) across all tested parameters. The most preferred results were for Treatment A in all aspects of evaluation: bright orange color (4.17), categorized as "very much liked," characteristic fish and carrot aroma (4.23), categorized as "very much liked," chewy texture (4.27), categorized as "very much liked," and fishy taste (4.33), categorized as "very much liked."

In conclusion, meatballs with a composition of 100 g tuna and 100 g carrots represent the best formulation based on the acceptability test.

Keywords: Meatballs, Tuna, Carrots, Toddlers



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas melimpahnya berkat dan anugerah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Karya Tulis Ilmiah dengan judul **“Daya Terima Bakso Ikan Tongkol Dengan Penambahan Jumlah Wortel yang Berbeda Sebagai Makanan Tambahan Anak Balita”**.

Dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini, penulis banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan banyak terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes, selaku ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Medan.
2. Dini Lestrina, DCN, M.Kes, selaku ketua prodi Diploma III Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Medan
3. Tiar Lince Bakara, SP, M.Si, selaku dosen pembimbing saya yang telah banyak meluangkan waktu dengan penuh kesabaran memberikan bimbingan, nasehat serta motivasi dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah.
4. Dr. Tetty Herta Doloksaribu, STP, MKM selaku dosen penguji pertama
5. Urbanus Sihotang, SKM, M.Kes selaku dosen penguji kedua
6. Kedua orang tua (Suriyadi ST & Warnida Tanjung SE), terimakasih atas motivasi, dukungan dan doa yang diberikan kepada anaknya dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah.

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih jauh dari kata sempurna. Untuk itu penulis mengharapkan saran dan masukan untuk melengkapi Karya Tulis Ilmiah ini.

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN PERSETUJUAN	iii
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Makanan Tambahan	4
1. Pengertian Makanan Tambahan.....	4
2. Standar Makanan Tambahan	5
3. Pengertian Anak Balita.....	5
B. Ikan Tongkol.....	5
1. Pengertian Ikan Tongkol	5
2. Manfaat Ikan Tongkol.....	6
3. Nilai Gizi Ikan Tongkol.....	6
4. Hasil Olahan Ikan Tongkol	7
C. Wortel	7
1. Pengertian Wortel	7
2. Manfaat Wortel.....	7
3. Nilai Gizi Wortel.....	8
4. Hasil Olahan Wortel.....	8
D. Bakso	9
1. Pengertian Bakso.....	9
2. Syarat Mutu Bakso pada umumnya	9
3. Standar Resep Bakso	10
4. Proses Pembuatan Bakso Ikan Tongkol.....	10
E. Uji Organoleptik.....	10
F. Kerangka Konsep	14
G. Definisi Operasional	15
H. Hipotesis	15
BAB III METODE PENELITIAN	16
A. Lokasi dan Waktu.....	16
B. Jenis Penelitian dan Rancangan Penelitian	16
C. Penentuan Bilangan Acak	16
D. Bahan dan Alat	18
E. Diagram Pembuatan Bakso Ikan Tongkol Dengan Penambahan Wortel yang berbeda.....	19
F. Jenis Data dan Cara Pengumpulan Data	20
G. Pengolahan dan Analisis Data	21

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	28
A. Kesimpulan	28
B. Saran	28
DAFTAR PUSTAKA.....	29
LAMPIRAN.....	31

DAFTAR TABEL

No.	Halaman
1. Standar Makanan Tambahan	5
2. Nilai Gizi Ikan Tongkol Dalam 100 gram.....	7
3. Nilai Gizi Wortel Dalam 100 gram.....	8
4. Syarat Mutu Bakso	9
5. Standar Resep Bakso.....	10
6. Deflnisi Operasional	15
7. Penentuan Bilangan Acak	17
8. Lay Out Percobaan	17
9. Bahan Pembuatan Bakso dari Ikan Tongkol dengan Penambahan Jumlah Wortel yang Berbeda	18
10. Alat Yang Diperlukan Dalam Pembuatan Bakso dari Ikan Tongkol dengan Penambahan Jumlah Wortel yang Berbeda	18
11. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Bakso	22
12. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Bakso	23
13. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Bakso	24
14. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Bakso	25
15. Rekapitulasi Nilai Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis terhadap Mutu Organoleptik Bakso	26

DAFTAR GAMBAR

No	Halaman
1. Kerangka Konsep.....	14

DAFTAR LAMPIRAN

No	Halaman
1. Bukti Bimbingan Karya Tulis Ilmiah	31
2. Informed Consent.....	33
3. Formulir Uji Organoleptik	34
4. Etik Penelitian	35
5. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Warna Bakso	38
6. Hasil analisis kesukaan panelis terhadap warna Bakso	39
7. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Bakso	40
8. Hasil analisis kesukaan panelis terhadap Aroma Bakso	41
9. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Bakso.....	42
10. Hasil analisis kesukaan panelis terhadap Tekstur Bakso	43
11. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Bakso.....	44
12. Hasil analisis kesukaan panelis terhadap Rasa Bakso.....	45
13. Hasil Perhitungan Nutrisurvey setiap Perlakuan	46
14. Pernyataan Keaslian Karya Tulis Ilmiah	49
15. Daftar Riwayat Hidup	50
16. Dokumentasi Bahan.....	51
17. Dokumentasi Uji Organoleptik.....	52