



**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI ABON
BERBAHAN DASAR IKAN BANDENG (*Chanos chanos Forsskal*)
DENGAN JANTUNG PISANG KEPOK (*Musa Paradisiaca
Normalis*)**

SKRIPSI

Oleh :

NOVITA SHINTA AGUSTINA

060118A048

**PROGRAM STUDI S1 GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO
UNGARAN
2022**

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi berjudul:

**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI ABON
BERBAHAN DASAR IKAN BANDENG (*Chanos chanos Forsskal*)
DENGAN JANTUNG PISANG KEPOK (*Musa Paradisiaca
Normalis*)**

Oleh :

**NOVITA SHINTA AGUSTINA
NIM. 060118A048**

**PROGRAM STUDI SI GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO**

Telah diperiksa dan disetujui serta diperkenankan untuk diujikan

U N W

Ungaran, 5 Agustus 2022

Pembimbing Utama



**Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi
NIDN. 0627038602**

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi berjudul:

**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI ABON
BERBAHAN DASAR IKAN BANDENG (*Chanos chanos Forsskal*)
DENGAN JANTUNG PISANG KEPOK (*Musa Paradisiaca
Normalis*)**

Disusun Oleh :

NOVITA SHINTA AGUSTINA

NIM. 060118A048

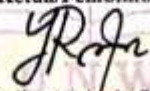
Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi Program S1 Gizi Fakultas

Kesihatan Universitas Ngudi Waluyo :

Hari : Rabu

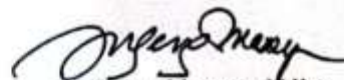
Tanggal : 17 Agustus 2022

Tim Penguji :
Ketua/Pembimbing



Riva Mustika Anugrah, S.Gz.,M.Gizi
NIDN. 0627038602

Anggota/Penguji 1





Dr. Sugeng Maryanto, M.Kes
NIDN. 0025116210

Anggota/ Penguji 2



Galeh Septiar Pontang, S.Gz., M.Gizi
NIDN. 0618098601

Dekan Fakultas Kesihatan



Eko Susilo, S.Kep., Ns., M.Kep
NIDN. 0627097501

Ketua Program Studi S1 Gizi



Riva Mustika Anugrah, S.Gz.,M.Gizi
NIDN. 0627038602

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Novita Shinta Agustina
Tempat, Tanggal Lahir : Pati, 06 Agustus 2000
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Alamat : Ds. Kajar Rt.02 Rw.01 Kecamatan
Trangkil Kabupaten Pati
Email : nshintaa22@gmail.com
No. HP :081394558660

Riwayat Pendidikan :

1. RA BUSTANUL FALAH : Tahun Ajaran 2005-2006
2. SD N KETANEN : Tahun Ajaran 2006-2012
3. SMP N 1 WEDARIJAKSA : Tahun Ajaran 2012-2015
4. SMA N 2 PATI : Tahun Ajaran 2015-2018
5. UNIVERSITAS NGUDI WALUYO : Tahun Ajaran 2018-2022

PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Novita Shinta Agustina
NIM : 060118A048
Mahasiswa : Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan Universitas
Ngudi Waluyo

Deng an ini menyatakan bahwa:

Skripsi berjudul "Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Zat Gizi Abon Berbahan Dasar Ikan Bandeng (*Chanos Chanos Forskal*) Dengan Jantung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Normalis*)" adalah karya ilmiah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar apapun di Perguruan Tinggi manapun

1. Skripsi ini merupakan ide dan hasil karya murni saya yang dibimbing dan dibantu oleh tim pembimbing dan narasumber
2. Skripsi ini tidak memuat karya atau pendapat orang lain yang telah dipublikasikan kecuali secara tertulis dicantumkan dalam naskah sebagai acuan dengan menyebut nama pengarang dan judul aslinya serta dicantumkan dalam daftar pustaka
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran di dalam pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh dan sanksi lain dengan norma yang berlaku di universiats ngudi waluyo.

Ungaran, 18 Agustus 2022

Pembimbing



Riva Mustika Anugrah, S.Gz.,M.Gizi
NIDN. 0627038602

Yang membuat pernyataan,



Novita Shinta Agustina
NIM.060118A048

HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Novita Shinta Agustina

NIM : 060118A048

Mahasiswa : Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan Universitas
Ngudi Waluyo

Menyatakan memberi kewenangan kepada Universitas Ngudi Waluyo untuk menyimpan, mengalih media/formatkan, merawat, mempublikasikan Skripsi saya yang berjudul “Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Zat Gizi Abon Berbahan Dasar Ikan Bandeng (*Chanos Chanos Forsskal*) Dengan Jantung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Normalis*)” untuk kepentingan akademik.

Ungaran, 18 Agustus 2022
Yang Membuat Pernyataan,

Novita Shinta Agustina

Universitas Ngudi Waluyo

Program Studi S1 Gizi

Fakultas Kesehatan

Skripsi, Agustus 2022

Novita Shinta Agustina

060118A048

Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Zat Gizi Abon Berbahan Dasar Ikan Bandeng (*Chanos Chanos Forsskal*) Dengan Jantung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Normalis*)

ABSTRAK

Latar belakang : Abon merupakan produk makanan yang biasanya dijadikan sebagai sumber lauk pauk kering berbentuk khas biasanya terbuat dari daging sapi murni. Melihat harga daging sapi yang cukup tinggi, perlunya pengembangan abon dengan berbagai bahan dasar selain daging sapi. Salah satu jenis sumber protein hewani yang banyak ditemui dan dapat dijadikan sebagai inovasi olahan abon adalah ikan bandeng. Dalam pembuatan abon, dapat ditambahkan bahan pangan lain untuk meningkatkan nilai fungsional serta mengoptimalkan kandungan gizi salah satunya adalah jantung pisang.

Tujuan : Mengetahui formulasi abon berdasarkan uji organoleptik dan mendeskripsikan kandungan zat gizi berupa protein, lemak dan serat.

Metode : Penelitian ini menggunakan desain eksperimental dalam bidang produksi pangan. Formulasi yang digunakan yaitu formulasi I (85% : 15%), formulasi II (75% : 25) dan formulasi III (65% : 35%). Tingkat kesukaan dilakukan kepada 25 orang panelis agak terlatih. Analisis kandungan gizi menggunakan standar SNI- 01-2891-1992. Metode analisis data menggunakan univariat.

Hasil : Terdapat 3 formulasi yaitu F1, F2, F3 berdasarkan rata-rata paling banyak penerimaan pada parameter warna, aroma, rasa, tekstur didapatkan hasil paling tinggi pada formulasi F2. Kandungan gizi F2 berdasarkan hasil rata-rata didapati hasil kadar protein 28.13%, lemak 23.4% dan serat 1.15%.

Simpulan : Formulasi 2 merupakan formulasi terbaik dengan nilai kandungan gizi melebihi batas standar SNI per 100 gram abon daging sapi dengan kadar protein 28.13%, lemak 23.4% dan serat 1.15%

Kata Kunci : Abon, ikan bandeng, jantung pisang, tingkat kesukaan, kandungan zat gizi.

Ngudi Waluyo University

Undergraduate Nutrition Study Program

Health of faculty

Thesis, August 2022

Novita Shinta Agustina

060118A048

PREFERENCE SCALE TEST AND NUTRITIONAL CONTENT OF FLOSS BASED ON BANDENG FISH (*Chanos chanos Forsskal*) WITH KEPOK BANANA BLOSSOM (*Musa Paradisiaca Normalis*)

ABSTRACT

Background :Floss is a food product that is usually used as a source of dry side dishes with a distinctive shape, usually made from pure beef. Seeing the high price of beef, it is necessary to develop abon with various basic ingredients other than beef. One type of animal protein source that is commonly found and can be used as an innovation for processed floss fish is bandeng

Aims :Knowing the floss formulation based on preference scale test and describing the nutritional content in the form of protein, fat and fiber.

Methods :This study uses an experimental design in the field of food production. The formulations used are formulation I (85%: 15%), formulation II (75%: 25) and formulation III (65%: 35%). preference scale were carried out on 25 moderately trained panelists. Analysis of nutritional content using the standard SNI-01-2891-1992. Data analysis method using univariate.

Results :There are 3 formulations, namely F1, F2, F3 based on the average of the most acceptance on the parameters of color, aroma, taste, texture, the highest results were obtained in the F2 formulation. The nutritional content of F2 based on the average results was found to be 28.13% protein content, 23.4% fat and 1.15% fiber.

Conclusion:Formulation 2 is the best formulation with nutritional value exceeding the standard limit of SNI per 100 grams of shredded beef with 28.13% protein content, 23.4% fat and 1.15% fiber.

Keywords: *Shredded, milkfish, banana heart, Preferred Level, nutrient content.*

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat hidayah dan inayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul **“Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Zat Gizi Abon Berbahan Dasar Ikan Bandeng (*Chanos Chanos Forsskal*) Dengan Jantung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Normalis*)”**. Skripsi ini diajukan sebagai syarat dalam memperoleh gelar sarjana pada Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Ngudi Waluyo. Selesaiannya penulisan skripsi ini tidak lepas atas bantuan dan kerjasama dari berbagai pihak yang telah mengarahkan, membantu dan menasihati penulis supaya penulisan skripsi ini dapat terselesaikan dengan maksimal sesuai dengan batas waktu yang telah ditentukan, untuk itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Prof. Dr.Subyantoro, M.Hum selaku Rektor Universitas Ngudi Waluyo
2. Eko Susilo, S.Kep., Ns., M.Kep selaku Dekan Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo
3. Riva Mustika Anugrah, S.Gz.,M.Gizi selaku Ketua Program Studi S1 Gizi dan pembimbing skripsi yang selama ini telah meluangkan waktu, pikiran dan tenaga dengan penuh kesabaran memberikan bimbingan, arahan dan motivasi dalam penulisan skripsi ini
4. Seluruh dosen program studi S1 Gizi Universitas Ngudi Waluyo yang senantiasa membimbing dan memberikan dorongan
5. Ibu Nanik Warsini, Bapak Sutrisno, Mba Lina, Mas Teguh dan seluruh keluarga besar yang senantiasa memberikan doa, nasihat, kasih sayang, dukungan material dan immaterial sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan sebaik-baiknya.
6. Sahabat, teman dan semua pihak yang terlibat baik dari mahasiswa dalam maupun luar Universitas Ngudi Waluyo senantiasa berpartisipasi dalam mendukung dan memberikan hal positif
7. *Last but not least, I wanna thank me. I wanna thank me for believing in me. I wanna thank me for doing all this hard work. I wanna thank me for having no*

days off. I wanna thank me for never quitting. I wanna thank me for always being a giver, and trynna give more than I receive. I wanna thank me for just being me at all times. I wanna thank me for being strong and survive so far.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan dan penyusunan naskah skripsi ini karena keterbatasan kemampuan waktu dan biaya yang dimiliki. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun serta memotivasi demi kesempurnaan skripsi ini.

Ungaran, 7 Agustus 2022

Penulis

DAFTAR ISI

SKRIPSI.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PENGESAHAN.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	iv
PERNYATAAN ORISINALITAS	v
HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT.....	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
A. Latar Belakang	Error! Bookmark not defined.
B. Rumusan Masalah	Error! Bookmark not defined.
C. Tujuan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
D. Manfaat Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	Error! Bookmark not defined.
A. Dasar Teori.....	Error! Bookmark not defined.
B. Kerangka Teori.....	Error! Bookmark not defined.
BAB III METODE PENELITIAN.....	Error! Bookmark not defined.
A. Desain Penelitian	Error! Bookmark not defined.
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
C. Subjek dan Objek Penelitian	Error! Bookmark not defined.
D. Definisi Operasional.....	Error! Bookmark not defined.
E. Alat dan Bahan	Error! Bookmark not defined.
F. Prosedur Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
G. Teknik Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined.

H. Pengolahan Data.....	Error! Bookmark not defined.
I. Analisis Data	Error! Bookmark not defined.
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	Error! Bookmark not defined.
A. Gambaran Umum	Error! Bookmark not defined.
B. Hasil dan Pembahasan.....	Error! Bookmark not defined.
C. Keterbatasan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
BAB V PENUTUP.....	Error! Bookmark not defined.
A. Simpulan.....	Error! Bookmark not defined.
B. Saran.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR GAMBAR

- Gambar 2. 1 Ikan Bandeng**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 2. 2 Jantung Pisang.....**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 2. 3 Kerangka Teori.....**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3. 1 Diagram alur pembuatan setat ikan **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3. 2 Diagram alur pembuatan serat jantung pisang**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3. 3 Diagram alur pembuatan abon berbahan dasar ikan bandeng dengan penambahan jantung pisang kepok**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3. 4 Diagram alur pengujian tingkat kesukaan**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3. 5 Diagram alur perhitungan kadar protein**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3. 6 Diagram alur perhitungan kadar lemak**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3. 7 Diagram alur perhitungan kadar serat kasar**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3. 8 Alur Kerja Penelitian**Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR TABEL

- Tabel 3. 1 Definisi Operasional.....**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 3. 2 Alat dan Bahan Pembuatan Abon**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 3. 3 Komposisi pembuatan abon**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.1 Tabel Hasil Uji tingkat kesukaan abon berbahan dasar ikan bandeng dengan penambahan jantung pisang kepok formula 1 **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.2 Tabel Hasil Uji tingkat kesukaan abon berbahan dasar ikan bandeng dengan jantung pisang kepok formula 2 **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4. 3 Tabel Hasil Uji tingkat kesukaan abon berbahan dasar ikan bandeng dengan jantung pisang kepok formula 3 **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4. 4 Hasil Analisis Tingkat Perbedaan Formulasi 1, 2, 3 Abon Berbahan Dasar Ikan Bandeng dengan Jantung Pisang kepok. **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4. 5 Kandungan Zat Gizi F2 produk Abon berbahan dasar ikan bandeng dengan jantung pisang kepok**Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Jadwal Penelitian	73
Lampiran 2.	Master Data	74
Lampiran 3.	Hasil Output SPSS.....	75
Lampiran 4.	Lembar Persetujuan	82
Lampiran 5.	Formulir Penilaian	83
Lampiran 6.	Dokumentasi.....	84
Lampiran 7.	Standar Resep	86
Lampiran 8.	Rincian Anggaran Biaya Pendidikan.....	87
Lampiran 9.	Hasil Analisis Uji Kandungan Zat Gizi.....	88

