



**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI BAKSO IKAN LELE (*Clariidae*)
DENGAN PENAMBAHAN JAMUR KUPING (*Auricularia Auricula Judae*)**

SKRIPSI

Disusun oleh :

PUTRI PRADITYA ARUMSARI

NIM. 061201009

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

2024

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi berjudul :
TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI BAKSO IKAN LELE
(*Clariidae*) DENGAN PENAMBAHAN JAMUR KUPING (*Auricularia*
***Auricula Judae*)**

Disusun Oleh
PUTRI PRADITYA ARUMSARI
061201009

PROGRAM STUDI S1 GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO

Telah diperiksa dan disetujui oleh pembimbing serta telah diperkenakan untuk
diujikan

Ungaran, 28 Agustus 2024

Pembimbing



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

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi berjudul:
**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI BAKSO IKAN LELE (*Clariidae*)
DENGAN PENAMBAHAN JAMUR KUPING (*Auricularia Auricula Judae*)**

Disusun oleh:
PUTRI PRADITYA ARUMSARI
NIM. 061201009

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi Program Studi S1 Gizi
Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo, pada:

Hari : Jum'at
Tanggal : 13 September 2024

Tim Penguji:

Ketua Penguji

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

Anggota/Penguji I

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

Anggota/Penguji II

Puji Afatna, S.Gz., M.Gz
NIDN. 0609128903

Mengetahui,

Ketua Program Studi S1 Gizi

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

Dekan Fakultas Kesehatan

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

PERNYATAAN ORISINILITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini saya,

Nama : Putri Praditya Arumsari

NIM : 061201009

Mahasiswa : Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan
Universitas Ngudi Waluyo

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi berjudul **"Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Bakso Ikan Lele (*Clariidae*) dengan Penambahan Jamur Kuping (*Auricularia Auricula Judae*)"** adalah karya ilmiah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik apapun di perguruan tinggi manapun.
2. Skripsi ini merupakan ide dan hasil karya murni saya yang dibimbing dan dibantu oleh tim pembimbing dan narasumber.
3. 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.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran di dalam penelitian ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh dan sanksi lain sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Ngudi Waluyo.

Pembimbing



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

Ungaran, 25 September 2024

Yang membuat pernyataan



Putri Praditya Arumsari
NIM. 061201009

HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Putri Praditya Arumsari
NIM : 061201009
Mahasiswa : Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan
Universitas Ngudi Waluyo

Menyatakan memberikan kewenangan kepada Universitas Ngudi Waluyo untuk menyimpan, mengalih media/formatkan, merawat, mempublikasikan skripsi saya yang berjudul "Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Bakso Ikan Lele (*Clariidae*) dengan Penambahan Jamur Kuping (*Auricularia Auricula Juda*)" untuk kepentingan akademik.

Ungaran, 25 September 2024

Yang membuat pernyataan



Putri Praditya Arumsari

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan
Skripsi, 26 Agustus 2024
Putri Praditya Arumsari
061201009

**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI BAKSO IKAN LELE
(*Clariidae*) DENGAN PENAMBAHAN JAMUR KUPING (*Auricularia
Auricula Juda*)**

ABSTRAK

Latar Belakang: Berdasarkan BPS 2023, produksi ikan lele mencapai 90.527 ton. Namun, pengolahannya hanya digoreng sehingga dapat menimbulkan kebosanan dan menurunkan selera makan ikan lele. Bakso ikan lele dapat menjadi alternatif sehat dengan kandungan lemak lebih rendah dibandingkan bakso daging sapi yang umum dikonsumsi masyarakat. Selain itu, produksi jamur kuping di Jawa Tengah tahun 2022 mencapai 499.229 m², menjadikannya bahan tambahan yang berpotensi meningkatkan minat konsumen serta kandungan gizi produk olahan ikan lele.

Tujuan: Mendeskripsikan tingkat kesukaan dan kandungan protein serta serat kasar pada formula bakso ikan lele dengan penambahan jamur kuping

Metode: Penelitian ini merupakan desain eksperimental. Perlakuan dengan membuat 3 formulasi yang berbeda dengan perbandingan ikan lele dan jamur kuping 90% : 10%, 80% : 20%, dan 70% : 30% yang kemudian dilakukan uji tingkat kesukaan pada 25 panelis tidak terlatih. Formula dengan skor tingkat kesukaan tertinggi selanjutnya dilakukan analisis kandungan protein dan serat kasar

Hasil: Hasil uji tingkat kesukaan diketahui formula 1 memiliki rata-rata skor tertinggi dan formula 3 dengan skor terendah F1 (66,4%), F2 (60,4%), dan F3 (51,2%). Analisis kandungan protein sebesar 13,83% (tinggi) dan kandungan serat kasar sebesar 6,81% (tinggi).

Simpulan: Formula 1 bakso ikan lele dengan penambahan jamur kuping dapat diterima oleh masyarakat meskipun masih dalam kategori kurang. Namun, kandungan zat gizi protein dan kasar serat tergolong diatas SNI, sehingga layak dikembangkan lebih lanjut sebagai alternatif pangan yang sehat.

Kata Kunci: tingkat kesukaan, bakso ikan lele, jamur kuping, kandungan gizi

Universitas Ngudi Waluyo
S1 Nutrition Study Program, Faculty of Health
Thesis, August 26, 2024
Putri Praditya Arumsari
061201009

THE LEVEL PREFERENCE AND NUTRITION CONTENT CATFISH MEATBALLS (*Clariidae*) WITH ADDITION OF EAR MUSHROOMS (*Auricularia Auricula Judae*)

ABSTRACT

Background: Based on BPS 2023, catfish production reached 90,527 tons. However, the processing is only fried so that it can cause boredom and reduce the appetite for catfish. Catfish meatballs can be a healthy alternative with lower fat content than beef meatballs that are commonly consumed by the public. In addition, the production of ear mushrooms in Central Java in 2022 reached 499,229 m², making it an additional ingredient that has the potential to increase consumer interest and the nutritional content of processed catfish products.

Objective: To purpose the level of preference and the content of protein and crude fiber in the formula of catfish meatballs with the addition of ear mushrooms.

Methods: This research is an experimental design. Treatment by making 3 different formulations with a ratio of catfish and ear mushrooms 90%: 10%, 80% : 20%, and 70%: 30% which was then tested on 25 untrained panelists. The formula with the highest favorability score was then analyzed for protein and crude fiber content.

Results: The results of the level of favorability test showed that formula 1 had the highest average score and formula 3 with the lowest score F1 (66.4%), F2 (60.4%), and F3 (51.2%). Analysis of protein content of 13.83% (high) and crude fiber content of 6.81% (high).

Conclusion: Formula 1 catfish meatballs with the addition of ear mushrooms can be accepted by the public even though it is still in the less category. However, the nutrient content of protein and crude fiber is above SNI, so it is worth developing further as a healthy food alternative.

Keywords: level of favorability, catfish meatballs, ear mushrooms, nutritional content

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatan kehadiran Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga skripsi yang berjudul **“Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Bakso Ikan Lele (*Clariidae*) dengan Penambahan Jamur Kuping (*Auricularia Auricula Judae*)”**dapat terselesaikan. Shalawat dan salam penulis kirimkan kepada Nabi Muhammad SAW beserta para sahabat dan keluarga beliau yang telah memberikan tauladan dalam menjalani kehidupan di dunia dan akhirat.

Dalam penulisan skripsi ini tidak lepas dari bimbingan, arahan dan dukungan dari banyak pihak.Oleh karena itu dengan penuh kerendahan hati, penulis ingin menyampaikan rasa hormat dan terima kasih kepada semua pihak yang sudah membantu dalam penyusunan skripsi ini. Ucapan terima kasih ini penulis sampaikan kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Subyantoro, M.Hum selaku rektor Universitas Ngudi Waluyo.
2. Bapak Eko Susilo, S.Kep., Ns., M.Kep selaku Dekan Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo.
3. Ibu Riva Mustika Anugrah S.Gz., M. Gizi selaku Ketua Program Studi S1 Gizi dan selaku pembimbing dalam penyusunan skripsi ini. Beliau yang selalu meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, bantuan, masukan serta perhatian dalam menyusun skripsi.
4. Seluruh dosen serta staff Universitas Ngudi Waluyo yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat kepada saya dalam penyusunan skripsi ini.

5. Teristimewa, Kepada cinta pertama saya, orang paling kuat yang pernah saya temui Ayahanda Supratno dan pintu surgaku Ibunda Satinem. Terimakasih atas segala pengorbanan, nasehat dan doa baik yang tidak pernah berhenti, selalu berada di sisi penulis dan menjadi alasan bagi penulis dalam menyelesaikan skripsi ini. Beliau memang tidak sempat merasakan di bangku perkuliahan tetapi beliau mampu memberikan yang terbaik untuk penulis, tidak kenal lelah memberikan dukungan agar penulis mampu menyelesaikan masa studinya dan semoga Ayah dan Ibu diberikan panjang umur serta sehat selalu dan kebahagiaan menyertainya.
6. Kepada kedua kakak kandung saya Diah Ayu Puspatri dan Annisa Fitri serta kakak ipar saya Winda Wahyu Nugroho. Terima kasih atas doa dan dukungan yang sudah diberikan kepada saya dalam penyusunan skripsi ini. Dan tidak lupa juga kedua keponakan saya Axelle Abim Nugroho dan Aleana Yumna Zehra yang sudah menghibur dengan tingkah lucunya dalam sela waktu pengerjaan skripsi ini sehingga penulis merasa senang dan terhibur.
7. Teman- teman saya seperjuangan yang sudah memberikan semangat, dukungan dan kerjasamanya selama penyusunan skripsi ini. Terima kasih sudah membantu saat saya membutuhkan bantuan dalam proses skripsi ini.
8. Semua pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu yang telah banyak membantu memberikan pemikiran demi kelancaran dan keberhasilan skripsi ini.
9. Terakhir untuk diri saya sendiri Putri Praditya Arumsari. Apresiasi yang sebesar-besarnya karena telah bertanggung jawab untuk menyelesaikan

apayang sudah dimulai. Terima kasih karena terus berusaha dan tidak mudah menyerah, serta senantiasa menikmati segala prosesnya yang dibilang tidak mudah. Terima kasih telah bertahan.

Penulis menyadari bahwa dari hasil skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca untuk kesempurnaan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat menjadi acuan untuk penelitian selanjutnya.

Ungaran, 20 September 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	1
HALAMAN PERSETUJUAN	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK	Error! Bookmark not defined.
ABSTRACT	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	8
DAFTAR ISI	11
DAFTAR TABEL	13
DAFTAR GAMBAR	14
DAFTAR LAMPIRAN	15
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.
1. Tujuan Umum.....	Error! Bookmark not defined.
2. Tujuan Khusus	Error! Bookmark not defined.
D. Manfaat Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1. Bagi Peneliti	Error! Bookmark not defined.
2. Bagi Masyarakat	Error! Bookmark not defined.
3. Bagi Institusi.....	Error! Bookmark not defined.
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
A. Tinjauan Teori	Error! Bookmark not defined.
1. Bakso.....	Error! Bookmark not defined.
2. Ikan Lele.....	Error! Bookmark not defined.
3. Jamur Kuping	Error! Bookmark not defined.
4. Uji Organoleptik	Error! Bookmark not defined.
5. Macam- macam Panelis	Error! Bookmark not defined.
6. Analisis Kandungan Zat Gizi	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.
1. Lokasi.....	Error! Bookmark not defined.
2. Waktu	Error! Bookmark not defined.
C. Subjek 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.

1. Tahap Persiapan.....	Error! Bookmark not defined.
2. Tahap pelaksanaan.....	Error! Bookmark not defined.
G. Alur Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
H. Pengumpulan Data.....	Error! Bookmark not defined.
I. Etika Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
J. Pengolahan Data	Error! Bookmark not defined.
BAB IVHASIL PEMBAHASAN.....	Error! Bookmark not defined.
A. Gambaran Umum Produk	Error! Bookmark not defined.
B. Hasil dan Pembahasan	Error! Bookmark not defined.
C. Keterbatasan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
BAB VPENUTUP	Error! Bookmark not defined.
A. Simpulan	Error! Bookmark not defined.
B. Saran	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	SNI Mutu Bakso Ikan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.2	Komposisi Zat Gizi Ikan Lele Segar per100 g	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.3	Kandungan Gizi Jamur Kuping per 100 gram	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3.1	Definisi Operasional	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3.2	Alat dan Bahan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3.3	Bahan Formulasi Produk.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.1	Uji Tingkat Kesukaan Bakso Ikan Lele dengan Penambahan Jamur Kuping Formula 1	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.2	Uji Tingkat Kesukaan Bakso Ikan Lele dengan Penambahan Jamur Kuping Formula 2	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.3	Uji Tingkat Kesukaan Bakso Ikan Lele dengan Penambahan Jamur Kuping Formula 3	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.4	Analisis Nilai Gizi Bakso Ikan Lele dan Jamur Kuping Hitam/ 100 gram	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.5	Perbedaan Kandungan Gizi Bakso Ikan Lele dan Jamur Kuping Hitam.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR GAMBAR

Gambar2.1 Kerangka Teori.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3.1 Alur Pembuatan Bakso Ikan Lele	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3.2 Alur Kegiatan Uji Kesuakaan/Hedonik	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3.3Alur Uji analisa kadar protein metode kjeldahl	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3.4Uji analisa serat	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3.5Alur Proses Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Lembar Persetujuan Responden Uji Organoleptik
- Lampiran 2. Lembar Uji Tingkat Kesukaan Bakso Ikan Lele dengan Penambahan Jamur Kuping
- Lampiran 3. Ethical Clearence
- Lampiran 4. Surat Izin Penelitian
- Lampiran 5. Laporan Hasil Uji Protein dan Serat
- Lampiran 6. Master Data Uji Tingkat Kesukaan
- Lampiran 7. Dokumentasi
- Lampiran 8. Dokumenasi/Pengambilan Data Uji Tingkat Kesukaan
- Lampiran 9. Jadwal Penelitian