



ANALISIS HASIL UJI HEDONIK KROKET IKAN LELE DAN DAUN SINGKONG SEBAGAI SNACK BAGI BALITA GIZI KURANG

ANITA ZAHRAH NABILAH

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Analisis Hasil Uji Hedonik Kroket Ikan Lele dan Daun Singkong Sebagai Snack Bagi Balita Gizi Kurang” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juni 2024

Anita Zahrah Nabilah
NIM J0306201105

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak mengikuti kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



ABSTRAK

ANITA ZAHRAH NABILAH. Analisis Hasil Uji Hedonik Kroket Ikan Lele dan Daun Singkong Sebagai *Snack* Bagi Balita Gizi Kurang. Dibimbing oleh ANNISA RIZKIRIANI.

Kasus gizi kurang di Indonesia masih menjadi permasalahan yang serius. Menurut survei Riset Kesehatan Dasar tahun 2018, balita gizi kurang di Indonesia sebesar 13,8% dan gizi buruk sebesar 3,9%. Gizi kurang disebabkan oleh tidak terpenuhinya kebutuhan energi dan protein. Cara pemenuhan energi dan protein adalah dengan memberikan makanan selingan tinggi energi dan tinggi protein yakni kroket ikan lele dan daun singkong. Desain penelitian yang digunakan adalah desain eksperimental dengan purposive sampling dan melibatkan subjek sebanyak 30 panelis. Rancangan penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan untuk mendapatkan rata-rata kesukaan panelis terhadap kroket dan di uji menggunakan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara umum subjek menyukai kroket yang diujikan serta memperoleh daya terima yang baik.

Kata kunci: Gizi kurang, kroket, uji hedonik

ABSTRACT

ANITA ZAHRAH NABILAH. Analysis of Hedonic Test on Catfish Croquettes with Cassava Leaves as a Snack for Malnourished Toddler. Supervised by ANNISA RIZKIRIANI.

Cases of malnutrition in Indonesia are still a serious problem. According to the 2018 Basic Health Research Survey, 13,8% were underweight and 3,9% wasted. Malnutrition is caused by unfulfilled energy and protein needs. The way to fulfill energy and protein is by providing high energy and high protein snacks, namely croquettes. This study aims to analyze the hedonic test results and nutritional content of catfish croquettes with cassava leaves. The research design used was an experimental design with purposive sampling and involved 30 panelists as subjects. The design of this research was a Completely Randomized Design (CRD) with 3 treatments to obtain the panelists' average preference for croquettes, tested using organoleptic tests. The research results showed that in general the subjects liked the croquette that was tested and received good acceptance.

Keywords: Croquettes, hedonic test, malnutrition



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2024
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.



ANALISIS HASIL UJI HEDONIK KROKET IKAN LELE DAN DAUN SINGKONG SEBAGAI SNACK BAGI BALITA GIZI KURANG

ANITA ZAHRAH NABILAH

Laporan Proyek Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



Penguji pada ujian Laporan Akhir: Ani Nuraeni, S.Pd., M.Pd.

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



Proyek Akhir

Nama
NIM

@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
- b. Pengutipan tidak mengutip kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

: Analisis Hasil Uji Hedonik Kroket Ikan Lele dan Daun Singkong Sebagai Snack Bagi Balita Gizi Kurang
: Anita Zahrah Nabilah
: J0306201105

Disetujui oleh

Pembimbing :
Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si.
NPI. 201811198808132007

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T
NIP. 196607171992031003

Tanggal Ujian:
10 Juni 2024

Tanggal Lulus:



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak mengujikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada SWT atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Judul yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak April 2023 sampai akhir bulan April 2024 ini yakni “Analisis Hasil Uji Hedonik Kroket Ikan Lele dan Daun Singkong Sebagai Snack Bagi Balita Gizi Kurang”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada pihak-pihak yang membantu selama proses penyusunan tugas akhir.

1. Ibu Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si., selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan memberikan saran serta arahan sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Akhir.
2. Ibu Ani Nuraeni, S.Pd., M.Pd. selaku dosen moderator dan dosen penguji yang telah memberikan saran membangun dalam penyusunan laporan tugas akhir ini.
3. Dinas Kesehatan Kota Tangerang Selatan yang telah mewadahi saya dalam melakukan penelitian ini, serta kepada ibu Lilis Suryani, S.Km., M.Kes. Selaku Kepala Bidang Kesehatan Masyarakat, dr. Prima Sesari Saraswati selaku Subkoordinator Kesehatan Keluarga dan Gizi, beserta staf Dinas Kesehatan Kota Tangerang Selatan yang telah membantu selama pengumpulan data.
4. Terima kasih juga disampaikan kepada para panelis yang bersedia membantu selama proses pengumpulan data pada penelitian ini.
5. Kedua orang tua penulis tersayang Bapak Akhmad Jahid dan Ibu Yuli Sutaryati, yang telah menjadi orang tua terhebat. Terima kasih yang tiada terhingga atas limpahan kasih sayang dan cinta yang tulus, doa yang tak pernah putus, materi, motivasi, nasehat, perhatian, dan pengorbanan yang diberikan membuat penulis selalu bersyukur telah memiliki keluarga yang luar biasa.
6. Kepada kakak penulis Rizka Amalia, S.Tr.T., dan Irfan Gunawan Saputra, S.Ak. Terima kasih banyak atas dukungannya secara moril maupun materil, terima kasih atas segala motivasi dan dukungannya yang diberikan kepada penulis sehingga penulis mampu menyelesaikan pendidikannya.
7. Kepada seseorang yang tak kalah penting kehadirannya, Muhamad Rizky Alfariza. Terima kasih telah menjadi bagian dari perjalanan hidup penulis. Berkontribusi banyak, baik tenaga, waktu, maupun pikiran kepada penulis. Telah menjadi pendamping dalam segala hal yang menemani, mendukung ataupun menghibur dalam kesedihan, mendengar keluh kesah, memberi semangat untuk pantang menyerah. Semoga Allah SWT selalu memberi keberkahan dalam segala hal yang di lalui.

Penulis menyadari bahwa laporan ini belum sempurna, oleh karena itu saran dan kritik yang membangun akan penulis terima agar laporan akhir ini dapat lebih baik lagi. Demikian yang dapat penulis sampaikan, semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juni 2024

Anita Zahrah Nabilah



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ii
DAFTAR GAMBAR	ii
DAFTAR LAMPIRAN	ii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	3
2 METODE PENELITIAN	3
2.1 Desain, Tempat, dan Waktu Penelitian	3
2.2 Jumlah dan Cara Penarikan Contoh	3
2.3 Jenis dan Cara Pengambilan Data	4
2.4 Pengolahan dan Analisis Data	4
2.5 Definisi Operasional	5
2.6 Alat dan Bahan	6
2.7 Prosedur Pengolahan	7
3 HASIL DAN PEMBAHASAN	9
3.1 Formula Produk	9
3.2 Hasil Uji Hedonik	9
3.3 Kandungan Gizi	13
4 SIMPULAN DAN SARAN	16
4.1 Simpulan	16
4.2 Saran	16
DAFTAR PUSTAKA	17
LAMPIRAN	19
RIWAYAT HIDUP	23

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah

b. Pengutipan tidak mengulik kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak mengurangi kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

DAFTAR TABEL

1 Cara pengambilan data	4
2 Definisi operasional	5
3 Alat produksi	6
4 Bahan produksi	7
5 Tingkat kesukaan produk	10
6 Rataan hasil uji hedonik	12
7 Kandungan gizi kroket ikan lele dan daun singkong	13
8 Kontribusi terhadap AKG	15

DAFTAR GAMBAR

1 Prosedur pengolahan	8
2 Produk kroket ikan lele dan daun singkong	9
3 Tingkat kesukaan produk	12

DAFTAR LAMPIRAN

1 Rekapitulasi jawaban kuesioner kroket	20
2 Formulir uji organoleptik	21
3 Hasil uji kruskall wallis test	21
4 Hasil uji laboratorium	22