

GAMBARAN MUTU ORGANOLEPTIK DAN TINGKAT KESUKAAN STICK IKAN GABUS

LAPORAN TUGAS AKHIR

Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Tugas Akhir Dalam
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Palangka Raya



OLEH :

YESI

PO.62.31.3.19.279

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KEMENKES PALANGKA RAYA
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI TAHUN
2023/2024**

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

GAMBARAN MUTU ORGANOLEPTIK DAN TINGKAT KESUKAAN STICK IKAN GABUS

OLEH :

NAMA : YESI

NIM : PO.62.31.3.19.279

Laporan Tugas Akhir ini telah memenuhi persyaratan dan diujikan pada :

Hari / Tanggal : Rabu / 31 Mei 2023

Waktu : 13.15 – 15.00 WIB

Tempat : Ruang III

Pembimbing,



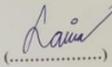
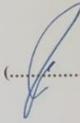
LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI

Laporan Tugas Akhir Ini Telah Diujikan

Tanggal 31 Mei 2023

LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI

Laporan Tugas Akhir Ini Telah Diujikan
Tanggal 31 Mei 2023

Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua : Dr. Lamia Diang Mahalia, S.Farm, MPH, Apt NIP. 19751218 200212 1 001	 (.....)
Anggota : Teguh Supriyono, STP, M.Si NIP. 19750310 199703 1 004	 (.....)

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Tugas Akhir

Oleh :

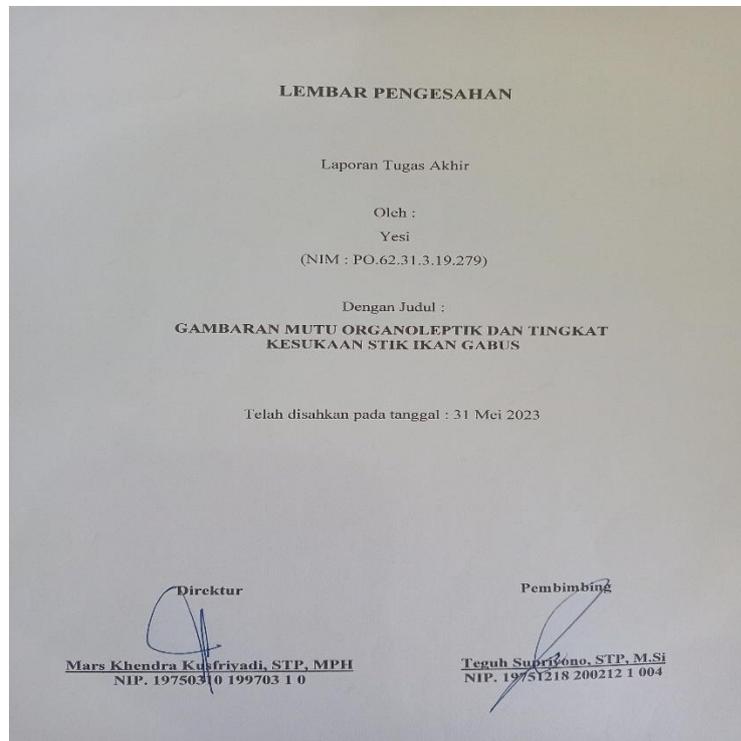
Yesi

(NIM : PO.62.31.3.19.279)

Dengan Judul :

**GAMBARAN MUTU ORGANOLEPTIK DAN TINGKAT
KESUKAAN STIK IKAN GABUS**

Telah disahkan pada tanggal : 31 Mei 2023



LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Yesi

NIM : PO.62.31.3.19.279

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa Laporan Tugas Akhir yang berjudul **“Gambaran Mutu Organoleptik Dan Tingkat Kesukaan Stik Ikan Gabus”** berdasarkan hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli dari penulis sendiri, baik untuk naskah laporan maupun kegiatan yang tercantum sebagai bagian dari Laporan Tugas Akhir ini. Jika terdapat karya orang lain, penulis akan mencantumkan sumber yang jelas.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini maka saya bersedia sanksi akademik sesuai dengan norma yang berlaku.

Palangka Raya, 31 Mei 2024

Yang Membuat Pernyataan

Materai

YESI

NIM. P.O.62.31.3.19.279

RIWAYAT HIDUP



a. Data Diri

Nama : Yesi
Tempat, Tanggal Lahir : Marawan Lama, 05 Maret 2000
Agama : Islam
No. HP : 087845601779
Alamat : Jl. Bukit Keminting

b. Riwayat Pendidikan

1. SD Negeri - 1 Marawan Lama Tahun Lulus Tahun 2014
2. SMP Negeri - 3 Dusun Utara, Lulus Tahun 2017
3. SMA Negeri - 4 Palangka Raya, Lulus Tahun 2019
4. Politeknik Kesehatan Kemenkes Palangka Raya Jurusan D-III Gizi

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Wr. Wb

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan Rahmat dan karunia-Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Tugas Akhir (LTA) Yang berjudul “Gambaran Tingkat Kesukaan Stik Ikan Gabus” dengan lancar. Sholawat serta salam tak lupa penulis ucapkan kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW yang mengantarkan manusia dari kegelapan menuju zaman terang benderang.

Penyusunan Laporan Tugas Akhir (LTA) ini bertujuan guna melengkapi dan memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma III Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palangka Raya. Laporan Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Bapak Teguh Supriyono, STP, M.Si selaku pembimbing utama serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis menyadari penulisan Laporan Tugas Akhir ini tidak dapat terselesaikan tanpa bantuan pihak dari berbagai pihak, baik secara moral maupun material. Oleh karena itu, penulis ,menyampaikan ribuan terima kasih kepada yang terhormat :

1. Bapak Mars Khendra Kusfriyadi, STP, MPH. selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Palangka Raya yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian.
2. Ibu Nila Susanti, SKM, MPH. selaku Ketua Jurusan Gizi yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian.
3. Bapak Teguh Supriyono, STP, M.Si. selaku Ketua Prodi DIII Gizi serta pembimbing saya yang selama ini sudah membantu saya selama menyelesaikan Laporan Tugas Akhir telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian
4. Kedua orang tu dan keluarga penulis yang tidak henti – hentinya memberikan dukungan berupa material dan moral kepada penulis sehingga bisa menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.

5. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Teman – teman seperjuangan DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Palangka Raya yang telah memberikan dukungan dan motivasi.
6. Serta semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu – persatu yang telah membantu penulis baik langsung maupun tidak langsung dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.

Semoga Allah SWT melimpahkan Rahmat dan karunia-Nya kepada seluruh pihak yang telah membantu dalam proses penyelesaian Laporan Tugas Akhir ini. Semoga Laporan Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi para pembacanya. Penulis menyadari bahwa penelitian ini jauh dari kata sempurna, Oleh karena itu kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan.

Waasalamualikum Wr. Wb

Palangka Raya, 31 Mei 2024

Penulis

ABSTRAK

Pendahuluan : Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh daging ikan terhadap nilai organoleptik dan komposisi bahan kimia dari produk stik ikan gabus. Berdasarkan hasil penelitian produk dengan daging ikan gabus diperoleh perlakuan tertinggi uji sensorik dengan penilaian penulis yang cukup baik. Penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan di daging ikan gabus seperti (Warna, Aroma, Tekstur, dan Rasa). Penelitian ini menggunakan beberapa rancangan yang terdiri dari beberapa perlakuan P1, P2, P3, P4. Produk pangan olahan dari ikan gabus dilakukan dengan pendekatan demonstrasi, dengan memberikan pengetahuan, pemahaman dan keterampilan, dalam pembuatan stik ikan gabus produk pangan olahan berbasis seperti ikan gabus

Tujuan : Penganekaragaman jenis produk olahan dari hasil stik ikan, dimanfaatkan dengan tetap memperhatikan factor-faktor mutu dan gizi, hal tersebut sangat penting bagi peningkatan konsumen produk olahan ikan, baik dari segi kualitas maupun kuantitas

Hasil Penelitian : Bahan utama stik meru* pakan terigu dan proses nya diakhiri dengan cara digoreng, bahan tambahan dalam pembuatan stik antara lain, telur, dan air. Yang membuat tesktur gurih dan renyah. stik mudah ditemui di masyarakat, mulai dari cemilan sehari hari hingga menjadi menu lauk pendamping nasi.

Kesimpulan dan Saran : Berdasarkan hasil penelitian ini, didapat dari semua variabel memiliki pengetahuan yang cukup besar.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DEPAN	i
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	v
RIWAYAT HIDUP	vi
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRACT	9
DAFTAR ISI	10
DAFTAR TABEL	13
DAFTAR GAMBAR	14
DAFTAR LAMPIRAN	15
BAB I PENDAHULUAN	16
A. Latar Belakang	16
B. Rumusan Masalah	18
C. Tujuan Penelitian	18
1. Tujuan Umum	18
2. Tujuan Khusus	18
D. Manfaat Penelitian	18
1. Bagi institusi	18
2. Bagi Penulis	19
3. Bagi Masyarakat	19
BAB II TINJAUAN TEORI	20
A. Landasan Teori	20
1. Ikan Gabus	20
2. Kandungan Gizi Ikan Gabus	20
3. Stik Ikan Gabus	21
4. Mutu Organoleptik	22
5. Uji Organoleptik	22
6. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Stik Ikan Gabus..	23

a. Tepung Tapioka	23
b. Tepung Terigu	23
c. Telur	24
d. Minyak Goreng	26
e. Mentega	27
f. Garam	28
g. Bawang Merah	29
h. Bawang Putih	30
i. Baking Powder	30
j. Air	31
k. Pencetakan Cemilan	31
7. Panelis	32
B. Kerangka Konsep	36
1. Definisi Operasional	37
1. Ikan Gabus	37
2. Penambahan Daging Ikan Gabus	37
3. Uji Organoleptik	37
2. Tekstur	38
3. Rasa	38
4. Aroma	38
5. Daya Terima	39
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	40
A. Ruang Lingkup Penelitian.....	40
B. Jenis dan Desain Penelitian	40
C. Alat dan Bahan	41
D. Bahan-bahan	41
E. Prosedur Penelitian	42
F. Prosedur Pembuatan	42
G. Layout Penelitian	43
H. Pengolahan Data	43
I. Analisis Data	44
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	45
A. Karakteristik Bahan Baku Ikan Gabus	45
B. Karakteristik Produk	45
C. Analisis Mutu Organoleptik	45
1. Aroma	46
2. Rasa	47
3. Warna	49
4. Tesktur	50
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	51

A. Kesimpulan	51
B. Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Penambahan Ikan Gabus	35
Tabel 2.	Kerangka Konsep Penelitian	36
Tabel 3.	Formulir Uji Organoleptik	54
Tabel 4.	Formulir Daya Terima	56
Tabel 5.	Hasil Uji Organoleptik	58
Tabel 6.	Hasil Uji Daya Terima	60
Tabel 7.	Hasil Uji Daya Terima Stik Ikan Gabus	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Bahan Pembuatan Ikan Gabus	41
Gambar 2.	Prosedur Pembuatan Stik Ikan Gabus.....	42
Gambar 3.	Layout Penelitian	43
Gambar 4.	Grafik Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma	46
Gambar 5.	Grafik Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa	47
Gambar 6.	Grafik Tingkat Kesukaan Terhadap Warna	49
Gambar 7.	Grafik Tingkat Kesukaan Terhadap Tesktur	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	: Formulir Uji Organoleptik	54
Lampiran 2	: Formulir Daya Terima	56
Lampiran 3	: Foto Kegiatan Penelitian	57
Lampiran 4	: Hasil Uji Organoleptik Stik Ikan Gabus	58
Lampiran 5	: Hasil Uji Daya Terima	60
Lampiran 6	: Hasil Uji Daya Terima Stik Ikan Gabus	62

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Stik merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar Tepung terigu, Tepung tapioka atau Tepung sagu, dan telur, yang berbentuk pipih panjang dengan cara digoreng, stik mempunyai rasa gurih serta bertekstur renyah sehingga banyak disukai masyarakat. Stik tergolong dalam makanan ringan (snack) yaitu makanan yang dikonsumsi di antara waktu senggang pada saat santai, yang dibuat dengan berbagai bentuk. stik merupakan kata serapan dari bahasa Inggris yakni stick yang artinya tongkat atau sesuatu yang berbentuk seperti batang, sedangkan ikan gabus merupakan jenis ikan air tawar dari genus *channa*, Ikan gabus biasa didapati di danau, rawa, sungai, dan saluran air.

Ikan gabus adalah salah satu jenis ikan yang memiliki banyak manfaat dalam tubuh manusia salah satunya adalah untuk membantu mempercepat pemulihan luka operasi dan menjaga keseimbangan cairan dalam tubuh. Ikan gabus juga dapat diolah menjadi produk olahan pangan seperti stick ikan gabus, abon dan kerupuk ikan gabus.

Menurut *malaysia journal of nutrition*, di katakan bahwa sebanyak 150 gram ikan gabus mengandung lemak sebanyak 4 gram, kalori sebanyak 118 kkal, protein sebanyak 20 gram, dan karbohidrat sebanyak 15 gram. Tak hanya itu, ikan ini juga mengandung banyak vitamin dan mineral yang sangat penting untuk menunjang

kesehatan tubuh. Ini termasuk vitamin A, B1, B2, B3, Seng, Kalium, Natrium, Zat Besi, Fosfor dan Kalsium.

Berdasarkan berbagai jenis olahan tersebut maka stik ikan gabus dapat diolah menjadi makanan pendamping berupa cemilan. Berbagai produk cemilan banyak beredar dipasaran baik dalam bentuk energi bar, biscuit cracker, dan bentuk olahan lainnya salah satunya adalah berbentuk stik. Stik adalah kue kering berbentuk pipih panjang, memiliki rasa gurih dan berstruktur renyah yang biasanya diolah dengan cara digoreng atau dipanggang.

Latar belakang tersebut, mendorong peneliti untuk melakukan penelitian berjudul “Gambaran Tingkat Kesukaan Stick Ikan Gabus” karna kandungan yang terkandung dalam ikan gabus memiliki kandungan nutrisi yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan ikan lainnya terlebih protein. Bahkan kandungan protein dalam ikan gabus lebih tinggi dibandingkan dengan ikan mas, ikan kakap, sarden dan bandeng. Selain itu, ikan gabus juga kaya akan albumin yaitu sejenis protein yang ditemukan dalam plasma darah.

Pengujian afektif digunakan untuk mengukur sikap subjektif konsumen terhadap produk berdasarkan sifat-sifat organoleptik. Tingkat kesukaan masyarakat adalah pengukuran tingkat kesukaan responden terhadap produk yang dinilai. Tujuan dari uji daya terima adalah untuk mengetahui komoditi atau sifat sensorik suatu produk. Penilaian seseorang terhadap kualitas suatu produk berbeda – beda tergantung dari selera dan kesenangannya. Daya terima terhadap suatu produk ditentukan oleh indera manusia (indera penglihatan, penciuman, pengecap, peraba bahkan mungkin pendengar). Pengujian ini dilakukan dengan menggunakan

koesioner berdasarkan tingkat kesukaan panulis terhadap aroma, rasa, tekstur dan warna stik Ikan Gabus.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh penulis banyak ketidaktahuan dari masyarakat bahwa terdapat banyak kandungan nutrisi, gizi dan protein yang terdapat dalam stick ikan gabus. Maka rumusan masalah dalam penelitian ini dapat dirumuskan “bagaimana gambaran Tingkat kesukaan stik ikan gabus.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui “Gambaran Tingkat Kesukaan Stik Ikan Gabus”.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan karakteristik organoleptik stik ikan gabus
- b. Mendeskripsikan tingkat kesukaan stik ikan gabus.

D. Manfaat Penelitian

- Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan hasilnya dapat bermanfaat untuk menambah wawasan, informasi, dan ilmu pengetahuan yang luas di lingkungan institusi khususnya Poltekkes Kemenkes Palangkaraya Jurusan Gizi dapat juga diterapkan sesuai dengan hasil penelitian, selain itu sebagai evaluasi untuk penelitian dan sebagai tambahan referensi serta pengembangan penelitian selanjutnya.

- **Bagi Penulis**

Hasil penelitian ini dapat mengembangkan ilmu pengetahuan, menambah pengetahuan baru, membuka wawasan bagi penulis dan dapat memberikan pengalaman bagi peneliti mengenai penelitian pengaruh penambahan ikan gabus.

- **Bagi Masyarakat**

Di harapkan dapat di jadikan sebagai sumber pengolahan makanan sehari-hari yang dapat menambah gizi pada keluarga serta cara pengolahannya yang mudah.

BAB II

TINJAUAN TEORI

A. Landasan Teori

1. Ikan Gabus

Ikan gabus sudah lama di manfaatkan sebagai ikan konsumsi, ikan gabus dipasarkan dalam keadaan segar dan olahan. Ikan gabus segar yang dijual dipasar umumnya untuk kebutuhan konsumsi rumah tangga dan rumah-rumah makan yang menyediakan menu daerah. Untuk olahaan, Sebagian besar dipasarkan dalam bentuk ikan asin kering, kerupuk dan abon yang dijual tidak hanya untuk pasar lokal tetapi pada diversifikasi lain ikan gabus dapat dimanfaatkan sebagai makanan olahan diantaranya adalah stik ikan.

2. Kandungan Gizi Ikan Gabus

Ikan gabus mengandung kandungan protein yang lebih tinggi dibanding kadar protein yang terdapat pada ikan lele maupun pada ikan mas/nila . namun masih setara dengan kandungan protein yang terdapat pada ikan bandeng. Dari 100 gram ikan gabus dapat memperoleh 25,2 gram protein. Serta kandungan nutrisi pada ikan gabus adalah. Protein (25,2gr). Kalori (69gr), Lemak (1,7gr), Zat besi (0,9 miligram), Fosfor (76 miligram), Kalsium (62 miligram), Vitamin A (150 miligram), Vitamin B (0,04 miligram). Fungsi dari albumin sendiri, yaitu menjaga agar cairan yang berada di dalam darah tidak bocor ke bagian jaringan lainnya. Tak hanya itu, jenis protein tersebut juga membantu

mendistribusikan banyak zat ke seluruh bagian tubuh, berbagai manfaat lain ikan gabus untuk kesehatan, di antaranya : Mengobati diabetes, menjaga keseimbangan cairan tubuh , mempercepat sembuhnya luka setelah operasi, menjaga kesehatan sistem pencernaan, memperbaiki kondisi gizi buruk.

3. Stik Ikan Gabus

Stik ikan gabus merupakan produk olahan yang dibuat dari daging ikan gabus yang di blender sampe halus, lalu di bentuk adonan diberi bumbu, kemudian ditambah dengan Tepung tapioca dan bahan pelengkap lainnya, lalu diikuti dengan proses pengorengan dengan metode pengorengan rendam/deef fat friying.

Sedangkan menurut BSN (2002), stik ikan gabus merupakan produk olahan cemilan dibentuk adonan dengan penambahan bahan-bahan tertentu yang diijinkan. Seperti daging ikan gabus, telur, tepung yang diteliti tidak mengandung bahan berbahaya bagi tubuh manusia. Selain itu stick ikan gabus termasuk salah satu produk yang pembuatannya menggunakan beking powder, dan juga mentega.

4. Mutu organoleptik

Organoleptik atau uji indra merupakan cara pengujian dengan menggunakan indra manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk mutu terhadap produk pangan didasarkan pada kegiatan penguji (panelis) yang pekerjaannya mengamati, menguji, dan menilai secara organoleptik.

5. Uji Organoleptik

Pengujian deskriptif dirancang untuk mengidentifikasi dan mengukur sifat-sifat sensori. Dalam pengujian ini dimasukan tingkat atribut mutu dimana suatu atribut mutu dikategorikan dengan suatu kategori skala (suatu uraian yang menggambarkan intensitas suatu atribut mutu diperkirakan berdasarkan salah satu sampel.

Pengujian deskriptif digunakan untuk mengidentifikasi karakteristik yang penting pada suatu produk dan memberikan informasi mengenai derajat atau intensitas karakteristik tersebut. Pengujian ini dapat membantu mengidentifikasi variable bahan tambahan (ingredient) atau proses yang berkaitan dengan karakteristik sensori tertentu dari produk. Informasi ini dapat digunakan untuk pengembangan produk baru, memperbaiki produk atau proses dan berguna juga untuk pengendalian rutin. Pengujian deskriptif terdiri atas uji Scoring atau Skaling, Flavor Profile dan Texture Profile Test dan Qualitative Descriptive Analisis (QDA). Uji scoring atau skaring dilakukan dengan menggunakan pendekatan skala atau skor yang

dihubungkan dengan deskripsi tertentu dari akibat mutu produk dengan susunan meningkatkan atau menurun.

6. Bahan yang digunakan dalam pembuatan Stik Ikan Gabus

a. Tepung Tapioka

Tepung tapioka merupakan tepung pati yang diekstrak dari singkong namun tepung singkong sebenarnya berbeda dengan tepung tapioka. Tepung tapioka adalah hasil ekstraksi umbi singkong sedangkan tepung singkong adalah tepung dari hasil parutan singkong yang dikeringkan. Tepung ini berwarna putih, juga memiliki tekstur yang sedikit kesat dan lebih kasar dari tepung terigu. Tepung tapioka juga memiliki nama lain tepung kanji, atau tepung aci. Tapioka memiliki sifat-sifat yang hampir sama dengan tepung sagu karena itulah penggunaan keduanya bisa ditukar.

b. Tepung Terigu

Terigu gandum (*Tritium vulgare*, wheat) tepung terigu adalah sereal yang paling banyak diproduksi dan dikonsumsi sebagai bahan makanan pokok di dunia, disusul oleh padi (beras). Terigu biasanya ditanam diladang kering dan tidak di sawah dan mempergunakan daerah ladang yang luas. Penanaman dan panen terigu mempergunakan alat-alat mekanik lebih banyak dibandingkan dengan pengerjaan padi. Mengolah tanah, menanam benih, memelihara tanaman dan memanen terigu seluruhnya dilakukan dengan mempergunakan peralatan mekanik yang canggih. Hal ini

mungkin dilaksanakan karena terigu terutama ditanam dan dikonsumsi di Negara-negara industri maju. Makanan berbasis gandum atau tepung terigu telah menjadi makanan pokok banyak negara, salah satunya adalah Indonesia. Ketersediaannya yang melimpah di pasaran dunia, proteinnya yang tinggi, dan pengolahannya yang praktis dan mudah telah menjadikan makanan berbasis tepung terigu merambah cepat ke berbagai negara. Negara-negara pengekspor gandum antara lain, Australia, Kanada, Amerika, Rusia, Cina. Biasanya terigu yang datang masih berupa butiran biji gandum. Lalu, melalui proses pencucian, pengupasan sekam, penggilingan dan pemutihan (bleaching) maka jadilah Tepung terigu yang halus dan berwarna putih. Kadar protein dan zat kapur di dalam terigu lebih tinggi dibandingkan dengan beras, seangkan kadar lemak dan zat besi hampir sama. Seperti juga beras, terigu tidak mengandung Vitamin A dan Vitamin C.

c. Telur

Telur merupakan salah satu keajaiban dapur salah satu makanan dari alam. Telur merupakan kemasan gizi yang mudah diperoleh, mengandung protein bernilai biologis tinggi, kaya akan asam amino esensial, dan merupakan sumber mikronutrien yang luar biasa. Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi. Telur merupakan produk peternakan yang memberikan sumbangan besar bagi tercapainya

kecukupan gizi yang cukup sempurna karena mengandung zat-zat gizi yang lengkap dan mudah dicerna. Oleh karenanya, telur merupakan bahan pangan yang sangat baik untuk anak-anak yang sedang tumbuh dan memerlukan protein dalam jumlah banyak. Telur juga sangat baik dikonsumsi oleh ibu yang sedang hamil maupun ibu yang menyusui. Telur merupakan bahan pangan yang sempurna karena mengandung zat-zat gizi yang lengkap bagi pertumbuhan makhluk hidup baru. Protein telur ini memiliki susunan asam amino esensial yang lengkap sehingga dijadikan standar untuk menentukan mutu protein dari bahan lain. Keunggulan telur sebagai produk peternakan yang kaya gizi juga merupakan suatu kendala karena termasuk bahan pangan yang mudah rusak. Menurut *Sudaryani (2003)*, Telur dihasilkan oleh hewan unggas atau burung ini memang banyak sekali manfaatnya bagi manusia, baik untuk makanan konsumsi harian, bahan untuk membuat kue, bahan untuk membuat aneka masakan, ada yang memanfaatkannya untuk menambah stamina dan vitalitas, atau bahkan ada yang memanfaatkannya sebagai masker untuk menambah kecantikan dan kesehatan kulit. fungsi telur secara umum adalah untuk kesehatan dan kebutuhan gizi hari-hari. Manfaat dari mengkonsumsi telur adalah sebagai berikut :

- Telur merupakan sumber gizi yang sangat baik. Satu butir telur mengandung sekitar 6 gram protein, sejumlah vitamin (A,B,D,K), kolin, selenium, yodium, fosfor, besi, dan seng.

- Baik untuk fungsi mental dan memori. Memiliki vitamin A untuk penglihatan, pertumbuhan sel, dan kulit yang sehat. Memiliki vitamin E sebagai antioksidan yang bekerjasama dengan vitamin C dan selenium untuk mencegah kerusakan tubuh dari radikal bebas. Selenium sebagai mineral untuk mempertahankan kekebalan tubuh dan merupakan antioksidan kuat. Kolin pada telur diperlukan untuk kesehatan membrane sel diseluruh tubuh dan membantu tubuh menjaga kadar homocysteine ditingkat normal. Homocysteine adalah asam amino yang berkaitan dengan risiko penyakit jantung. Telur dapat mengentalkan darah yang bertujuan untuk menurunkan risiko serangan jantung dan stroke.

d. Minyak goreng

Minyak goreng adalah bahan yang termasuk didalamnya terdapat lemak baik jika dikonsumsi tidak berlebihan, karena mengkonsumsi minyak goreng terlalu berlebihan bisa menimbulkan berbagai penyakit salah satu kolesterol tinggi.

Minyak goreng dari tumbuhan biasanya dihasilkan dari tanaman seperti kelapa, biji-bijian, kacang-kacangan, jagung dan kedelai. Sedangkan minyak hewani biasanya di hasilkan dari ikan, bulus, dan hewan lain yang bisa menghasilkan minyak. Minyak goreng terdiri dari 100% minyak, mempunyai titik leleh yang rendah.

e. Mentega

Jenis mentega ini dibuat sebagai olesan. Penambahan udara pada proses pembuatan jenis mentega ini, membuat mentega punya konsistensi yang lebih ringan dan tidak terlalu padat. Jika dibandingkan dengan mentega biasa, jenis whipped butter memiliki kandungan kalori dan lemak lebih sedikit. Kandungan lemak pada mentega menjadi salah satu faktor yang membedakan setiap merk produk mentega. Sebab, kandungan lemak tersebut juga mempengaruhi rasa dan tekstur produk mentega. Oleh karena berasal dari lemak hewani, makan mentega mengandung kolesterol dan lemak jenuh lebih tinggi dibandingkan margarin. Margarin adalah produk non-dairy yang dibuat sebagai pengganti mentega. Pada awalnya dibuat dari lemak hewan pada tahun 1800-an. Namun kini margarin dibuat dari campuran minyak sayur, air, garam, emulsifier, dan beberapa margarin dicampur dengan susu. Oleh karena itu banyak vegan dan vegetarian memilih margarin ketimbang mentega.

f. Garam

Garam adalah senyawa kimia yang komponen utamanya berupa natrium klorida dan dapat mengandung unsur lain, seperti magnesium, kalsium, besi, dan kalium dengan bahan tambahan atau tanpa bahan tambahan iodium. Garam merupakan salah satu

komoditi strategis karena selain merupakan suatu kebutuhan pokok manusia, juga digunakan sebagai bahan baku industri. Untuk kebutuhan garam konsumsi manusia, garam lebih dijadikan sarana fortifikasi zat iodium, menjadi garam konsumsi beriodium dalam rangka penanggulangan GAKI (Gangguan Akibat Kekurangan Iodium). Garam merupakan salah satu sumber sodium dan klorida dimana kedua unsur tersebut diperlukan untuk metabolisme tubuh.

Kualitas garam yang banyak dikelola secara tradisional pada umumnya harus diolah kembali untuk dijadikan garam konsumsi maupun untuk garam industri. Pembuatan garam dapat dilakukan dengan beberapa kategori berdasarkan perbedaan kandungan NaCl-nya sebagai unsur utama garam. Garam dapur adalah sejenis mineral yang lazim dimakan manusia. Bentuknya kristal putih, seringkali dihasilkan dari air laut. Biasanya garam dapur yang tersedia secara umum adalah natrium klorida (NaCl), dengan komposisi natrium (40% dan klorida 60%). Sejak tahun 1904, ada ilmuwan yang menduga bahwa garam mampu menaikkan tekanan darah ketika dikonsumsi secara berlebihan. Masalah utamanya bersalah dari natrium, sebab klorida yang membentuk bagian dari garam tidak membahayakan lebih dari 90% natrium yang dikonsumsi berasal dari garam. Itulah sebabnya untuk mengukur asupan garam. Cara mudahnya dengan menentukan jumlah natrium yang dikonsumsi. Garam mempunyai karakteristik higroskopis

yang berarti mudah menyerap air, dengan tingkat kepadatan sebesar 2,16g/cm³, titik lebur pada tingkat suhu 801°C dan titik didih 1465°C, serta kelarutan dalam air adalah 35,9 g/100 mL (25°C).

g. Bawang Merah

Menurut *Nawangsari, dkk., 2008*, Bawang merah merupakan salah satu komoditas sayuran unggulan yang sejak lama telah diusahakan oleh petani secara intensif. Komoditas sayuran ini termasuk ke dalam kelompok rempah tidak bersubstitusi yang berfungsi sebagai bumbu penyedap makanan serta bahan obat tradisional. Bawang merah disebut juga umbi lapis dengan aroma spesifik yang dapat merangsang keluarnya air mata karena kandungan minyak eteris alliin. Batangnya berbentuk cakram dan di cakram inilah tumbuh tunas dan akar serabut. Bunga bawang merah berbentuk bongkol pada ujung tangkai panjang yang berlubang di dalamnya. Bawang merah berbunga sempurna dengan ukuran buah yang kecil berbentuk kubah dengan tiga ruangan dan tidak berdaging.

h. Bawang Putih

Menurut *Wibowo, 2007*, Bawang putih (*Allium sativum* L) merupakan salah tanaman sayuran umbi yang banyak ditanam diberbagai negara di dunia. Di indonesia bawang putih memiliki

banyak nama panggilan seperti orang Manado menyebutnya lasuna moputi, orang Makasar menyebut lasuna kebo dan orang Jawa menyebutnya bawang. Bawang putih dapat meningkatkan daya awet bahan makanan karena bersifat fungsistiotik dan fungsidal. Di Indonesia biasanya masyarakat hanya memanfaatkan bagian umbinya saja, Bawang putih memiliki bau khas yang berasal dari minyak volatil yang mengandung komponen sulfur. Pada umumnya bawang putih digunakan sebagai bumbu dapur. Atau bahan campuran tambahan pada masakan, hampir semua jenis masakan menggunakan bawang putih. Hasil penelitian para ahli, bawang putih memiliki potensi sebagai bahan baku obat-obatan untuk menyembuhkan penyakit. Bawang putih juga mempunyai khasiat sebagai antibiotik alami didalam tubuh manusia.

i. Baking Powder

Baking powder memang memiliki bentuk yang serupa. Keduanya memang terbuat dari bahan ragi. Namun dilihat dari kandungannya, baking soda dan baking powder mempunyai komposisi yang berbeda. Inilah yang menjadi alasan kenapa baking soda dan baking powder memiliki fungsi atau kegunaan yang berbeda. Jika Anda sedang memulai hobi membuat kue, penting untuk mengetahui perbedaan antara baking soda dan baking powder. Selain itu, Anda juga harus memahami penggunaan

masing-masing bahan dengan tepat. Sehingga setiap resep kue yang dibuat akan menghasilkan sajian yang lezat dan sempurna.

j. Air

Air adalah zat yang paling penting dalam kehidupan setelah udara. Sekitar tiga per empat bagian dari tubuh kita terdiri dari air dan tidak seorangpun dapat bertahan hidup lebih dari 4 – 5 hari tanpa minum air. Selain itu, air juga dipergunakan untuk memasak, mencuci, dan mandi. Air dapat berwujud padatan (es), cairan (air) dan gas (uap air). Air merupakan satu-satunya zat yang secara alami terdapat di permukaan bumi dalam ketiga wujudnya tersebut. Air adalah substansi kimia dengan rumus H_2O , satu atom oksigen. Air bersifat tidak berwarna, tidak berasa dan tidak berbau pada kondisi standar.

k. Pencetakan cemilan

Pencetakan ini ada tujuannya untuk member bentuk atau penampilan pada bahan makanan sesuai dengan produk yang diinginkan. Melakukan pencetakan ini supaya mendapatkan penampilan yang menarik pada bahan makanan terutama pada cemilan stik ikan gabus, serta membuat bentuk adonan lebih baik. Adonan yang telah homogen dicetak dengan ketebalan 6 mm.

7. Panelis

Panelis merupakan anggota panel atau orang yang terlibat didalam penilaian organoleptik dari berbagai kesan subjektif produk yang disajikan. Panelis merupakan instrumen atau alat untuk menilai mutu dan analisa sifat-sifat sensorik suatu produk. Dalam pengujian ini berbeda tergantung dari tujuan pengujian tersebut. Panelis adalah sekelompok orang yang menilai mutu atau memberikan kesan subjektif berdasarkan prosedur penelitian sensori tertentu, sedangkan anggota panel disebut panelis. Panelis dapat berasal dari dalam perusahaan produsen (bagian penelitian dan pengembangan produk dan pemasaran), dari luar perusahaan (konsumen), ataupun orang atau lembaga yang memberikan jasa untuk melakukan pengujian sensori. Ada 5 macam panel yang biasa digunakan, yaitu:

- Panel perseorangan (Individual Expert)

Panel ini tergolong dalam panel tradisional atau panel kelompok seni (belum memakai metode baku). Panel ini sudah lama digunakan oleh industri tradisional seperti keju, pembuat wine, dan rempah-rempah. Orang yang menjadi panel perseorangan mempunyai kepekaan spesifik yang tinggi. Kepekaan. Ini merupakan bawaan lahir dan tingkat kemampuan dengan latihan jangka waktu lama. Dengan kemampuan ini, peran panel perseorangan menjadi penting pada industri tertentu sehingga tarif menjadi mahal.

Suatu zat pada level treshoildnya. Uji lainnya adalah uji pelarutan (dilution test) yang mengukur dalam bentuk larutan jumlah terkecil suatu zat dapat terdeteksi. Kedua jenis uji diatas dapat menggunakan uji perbedaan untuk menentukan treshoild atau batas deteksi.

- Panel perseorangan terbatas (Small Expert Panel)

Panel perseorangan terbatas terdiri dari beberapa panelis (2-3 orang) yang mempunyai keistimewaan dari rata-rata orang biasa. Pada panel tersebut sudah digunakan alat-alat objektif sebagai kontrol. Selain mempunyai kepekaan tinggi, panel juga mengetahui hal-hal yang terkait penanganan produk yang diuji serta cara penilaian indera modern. Cara ini dapat mengurangi ketergantungan kepada seseorang dalam mengambil keputusan, tetapi kadang antar panel tidak sepakat. Panel perseorangan terbatas mempunyai tanggung jawab sebagai penguji, mengetahui prosedur kerja, dan membuat kesimpulan dari hal yang dinilai.

- Panel Terlatih (Trained Panel).

Panel terlatih merupakan panelis hasil seleksi dan pelatihan dari sejumlah panel (15-20 orang atau 5-10 orang). Seleksi pada panelis terlatih pada umumnya mencakup hal kemampuan untuk membedakan citarasa dan aroma dasar, ambang perbedaan, kemampuan membedakan derajat konsentrasi, daya ingat terhadap

citarasa dan aroma. Hal ini untuk menciptakan kemampuan atas kepekaan tertentu didalam menilai sifat organoleptik bahan makanan tertentu. Anggota panel yang terlatih yang digunakan tidak selalu dari personalia laboratorium ataupun orang non laboratorium. Orang-orang laboratorium umumnya mempunyai tingkat ketelitian yang tinggi dan tekun, tetapi tingkat kepekaan tidak terlalu tinggi, oleh karena itu perlu pelatihan untuk mengasah tingkat kepekaannya.

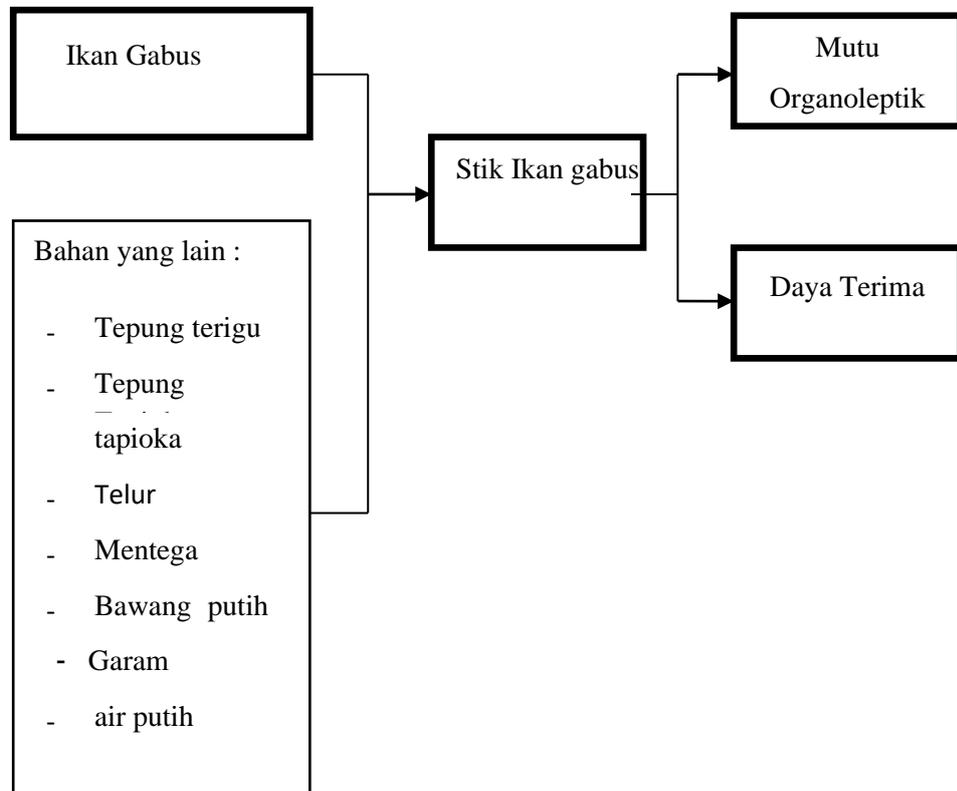
- Panel tidak terlatih

Panel tidak terlatih merupakan sekelompok orang berkemampuan rata-rata yang tidak terlatih secara formal. Tetapi mempunyai kemampuan untuk membedakan dan mengkomunikasikan reaksi dari penilaian organoleptik yang diujikan. Jumlah anggota panel tidak terlatih berkisar antara 25-100 orang.

- Panel Konsumen (Customer Panel)

Panel konsumen dapat dikategorikan sebagai panelis tidak terlatih yang dipilih secara acak dari total potensi konsumen di suatu daerah pemasaran. Dalam hal ini, jumlah panel yang diperlukan cukup besar (sekitar 100 orang) dan juga perlu memenuhi kriteria seperti umur, jenis kelamin, suku bangsa dan tingkat pendapatan dari populasi pada daerah target pemasaran yang dituju. Panel konsumen umumnya ditangani oleh konsultan ahli pemasaran karena telah mengetahui perilaku konsumen dan fenomena pasar.

B. Kerangka Konsep



Keterangan :

Diteliti :

Tidak diteliti :

Tabel 2. Kerangka Konsep Penelitian

C. Variabel Penelitian

1. **Variabel *independent* (bebas) :** Penambahan Ikan Gabus

Variabel *dependent* (terikat) : Uji Organoleptik dan daya terima

D. Definisi Operasional

1. Ikan gabus

Ikan gabus merupakan makanan atau cemilan pada olahan stik ikan gabus, dicampur dengan daging ikan gabus, dan bumbu-bumbu, serta tepung terigu, tepung tapioka, telur kemudian, dikukus hingga matang. Lalu dibaluri dengan pelapisan telur serta mentega, setelah itu digoreng sehingga memiliki tekstur rapuh, mudah dipatahkan, kenyal dan kering yang menghasilkan warna kuning keemasan. Stik ikan gabus ini suatu produk olahan yang kandungan zat besi lebih tinggi dibandingkan dengan stik ikan gabus biasa atau yang ada dipasaran.

Skala : Interval

2. Penambahan Daging Ikan Gabus

Penambahan daging ikan gabus didalam sebanyak 200 gr, 150 gr, 100 gr, 50 gr. Produk ini dibuat dengan rancangan ikan gabus di fillet dibikin bagian dagingnya diblender hingga kecil.

Skala : Nominal

3. Uji Organoleptik

Uji organoleptik adalah uji terhadap produk pangan didasarkan pada kegiatan pengujian (panelis) yang pekerjaannya mengamati, menguji, dan menilai secara organoleptik. Mutu organoleptik meliputi rupa, rasa, aroma, tekstur, dengan menggunakan alat indera manusia yaitu, mata, mulut, hidung dan ujung jari tangan. Penilaian tersebut melalui formulir mutu organoleptik, dengan panelis agak terlatih sebanyak 25 orang panelis.

Skala : Nominal

4. Tekstur

Tekstur makanan suatu keadaan bahan yang dilihat dari keras, lunak, padat, cair, kering, lembab, tebal, tipis, kasar dan halus. Tekstur ini memiliki sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut pada waktu digigit, dikunyah, dan ditelan ataupun perabaan jari.

Kriteria Stik ikan gabus terhadap tekstur

Skala : Ordinal

5. Rasa

Rasa adalah ungkapan faktor kedua dalam penilaian cita rasa makanan setelah penampilan makanan tersebut. Jika bahan makanan memiliki penampilan yang bervariasi maka dapat merangsang saraf melalui indera penglihatan sehingga bisa mengakibatkan selera mencoba atau pun mencicipi makanan tersebut, maka makanan itu dapat ditentukan oleh rangsangan indera pengecap. Pada bahan pangan rasa pada umumnya tidak hanya terdiri dari satu rasa saja, tapi merupakan gabungan berbagai macam rasa secara terpadu yaitu, asin, manis, asam, dan pahit sehingga dapat menimbulkan cita rasa secara utuh.

Kriteria stick ikan gabus terhadap rasa.

Skala :Ordinal

6. Aroma

Aroma berkaitan dengan cita rasa dan merupakan faktor yang menentukan untuk memutuskan apa yang akan masuk ke dalam mulut. Sesuatu yang dapat dideteksi oleh indera oembau. Aroma makanan ini yang bau disebabkan oleh makanan dengan daya tarik yang kuat serta mampu merangsang indera penciuman setiap individu, sehingga membangkitkan selera makan untuk mencicipinya. Setiap makanan aromanya berbeda-beda dapat melalui masakan yang berbeda akan menimbulkan aroma yang berbeda pula.

Skala : Ordinal

7. Daya Terima

Daya terima merupakan penilaian yang diberikan oleh masing-masing panelis, tingkat kesukaan panelis terhadap stik ikan gabus dari sangat tidak suka sampai dengan sangat suka dalam kategori sebagai berikut.

Skala : Ordinal

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini merupakan laporan tugas akhir yang mengacu kepada penelitian laboratorium dan pembuatan produk, tujuan penelitian adalah untuk mengetahui gambaran tingkat kesukaan pada stik ikan gabus.

B. Jenis dan Desain Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental yang menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor yaitu substansi labu kuning. Uji Organoleptik dilakukan dengan memberikan empat sampel stik ikan gabus yang berbeda kepada panelis dengan kriteria yang diujikan yaitu, warna, aroma, tekstur dan rasa, sehingga dihasilkan satu formulasi terbaik dari beberapa perlakuan.

Perlakuan yang digunakan pada penelitian ini adalah perbandingan konsentrasi antara labu kuning dan tepung terigu sebagai berikut :

P1 : 200 gr. Ikan Gabus : 80%

P2 : 150 gr. Ikan Gabus : 70%

P3 : 100 gr. Ikan Gabus : 60%

P4 : 50 gr.. Ikan gabus : 50%

C. Alat Dan Bahan

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

Kompur, Pisau, Blender, Wajan, Cetakan, Wadah, Tirisan.

D. Bahan-bahan :

No.	Bahan	P1	P2	P3	P4
1.	Daging Ikan Gabus (gr)	200 gr	150 gr	100 gr	50 gr
2.	Tepung Tapioka (gr)	200	150	100	50
3.	Tepung Terigu (gr)	400	350	200	250
4.	Telur (butir)	4	3	2	1
5.	Mentega (gr)	100	90	80	70
6.	Garam (sdm)	2/1	2/1	2/1	2/1
7.	Bawang Merah (gr)	8	8	8	8
8.	Bawang Putih (gr)	8	8	8	8
9.	Baking Powder (sdt)	½	½	½	½
11.	Air (ml)	400	350	300	250
12.	Minyak Goreng (sdt)	1/2	1/2	1/2	1/2

E. Prosedur Penelitian

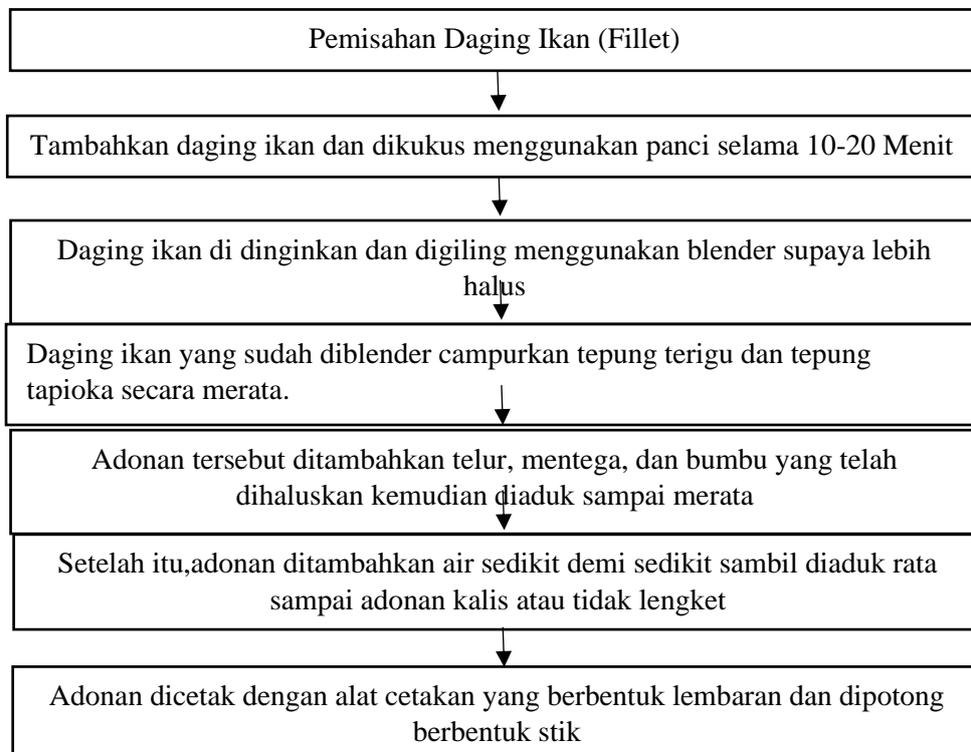
Pada penelitian ini dilakukan pembuatan stik ikan gabus dengan penambahan ikan gabus untuk meningkatkan kandungan zat gizi dari stik ikan gabus.

1. Perbandingan daging ikan gabus dengan tepung terigu adalah P1 (200gr: 90%), P2 (150gr : 80%) P3 (100gr: 70%). Dan P4 (50gr:60%).

Kemudian dilanjutkan dengan tingkat kesukaan panelis terhadap produk yang di ujikan. Uji organoleptik dilakukan pada 26 orang panelis agak terlatih.

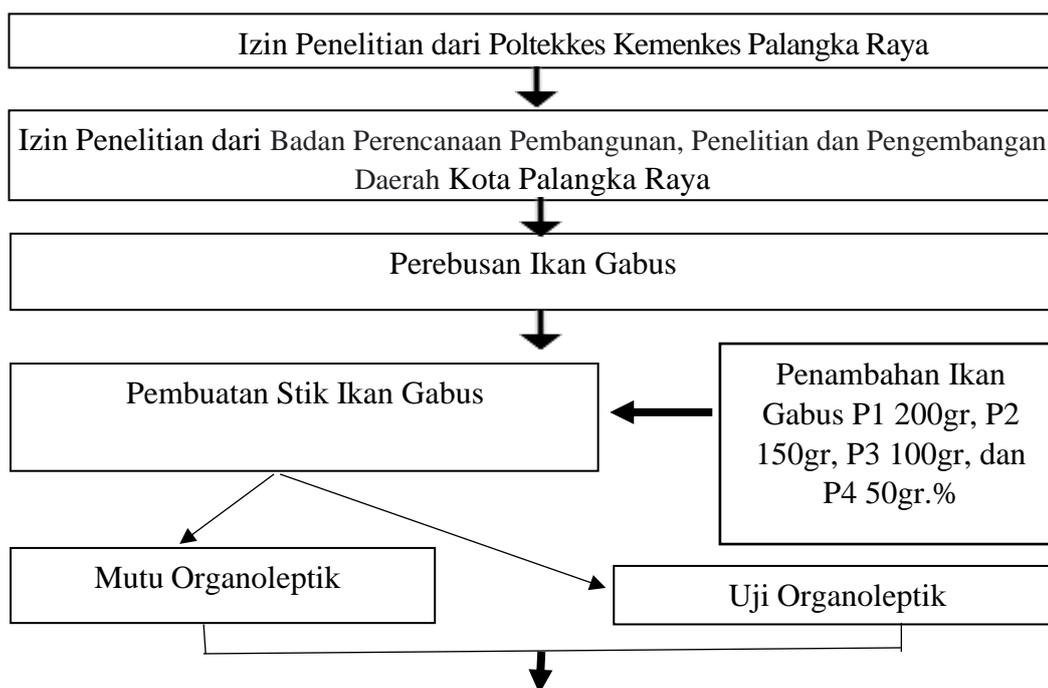
F. Prosedur Pembuatan

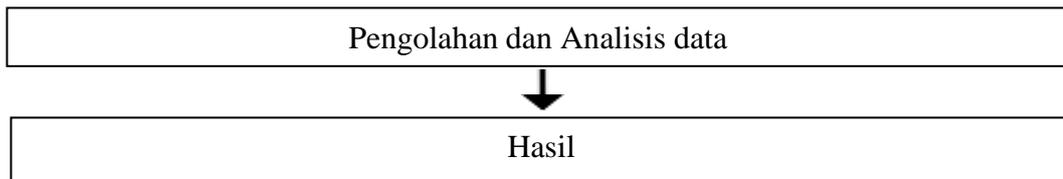
Prosedur pembuatan stik ikan gabus dengan tahapan yang dimodifikasi sebagai berikut :



Gambar 2. Prosedur pembuatan stik ikan gabus.

G. Layout Penelitian





Gambar 3. Layout Penelitian

H. Pengolahan Data dan Analisis Data

1. Pengolahan data

A. Pengolahan Data

a. Editing

Mengecek kelengkapan data yang dikumpulkan

b. Coding

Memberi kode pada jawaban dengan angka atau kode tertentu sehingga lebih sederhana dan mudah dalam pengolahan.

c. Entering

Memasukkan data yang telah ada kedalam kolom-kolom yang telah diberi kode sebelumnya

d. Cleaning

Memastikan Kembali semua data data telah dimasukkan secara benar dan akurat, serta membuang data yang diperkirakan mengganggu.

B. Analisis data

Analisa data yang digunakan dalam penelitian ini adalah : Analisis Univariat yang dilakukan terhadap tiap variabel dari hasil penelitian. Analisis univariat ini bertujuan menjelaskan atau mendeskripsikan karakteristik dari masing-masing variabel penelitian. Pada umumnya dalam analisis ini hanya menghasilkan distribusi dan presentase dari variabel Setelah semua data

terkumpul dari hasil kuesioner panelis dikelompokkan sesuai dengan sub variabel yang diteliti. Data diolah dan dianalisis secara univariat yang dilakukan terhadap variabel penelitian.

Data yang diperoleh dari hasil uji organoleptik dianalisa berdasarkan daya terima panelis terhadap aroma, rasa, tekstur dan warna dengan menggunakan skor rata – rata. Untuk produk yang diambil berdasarkan persentase daya terima panelis secara menyeluruh berdasarkan penilaian sangat suka, suka, tidak suka dan sangat tidak suka. Data hasil uji organoleptik dan daya terima di olah menjadi deskriptif.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Karakteristik Bahan Baku Ikan Gabus

Bahan baku yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging ikan gabus difillet, tidak memiliki kotoran, daging terasa lembut dan berwarna kecoklatan. Tepung terigu dan Tepung tapioka dengan karakteristik tidak terdapat kotoran dan terasa halus. Bahan tambahan berupa telur, margarine, garam, bawang putih dan bawang merah. Telur berfungsi sebagai emulsifier serta meningkatkan kerenyahan produk. Margarine yaitu untuk memperbaiki tekstur dan memberikan warna pada produk. Garam yang digunakan adalah garam beryodium untuk menambahkan cita rasa pada produk.

B. Karakteristik Produk

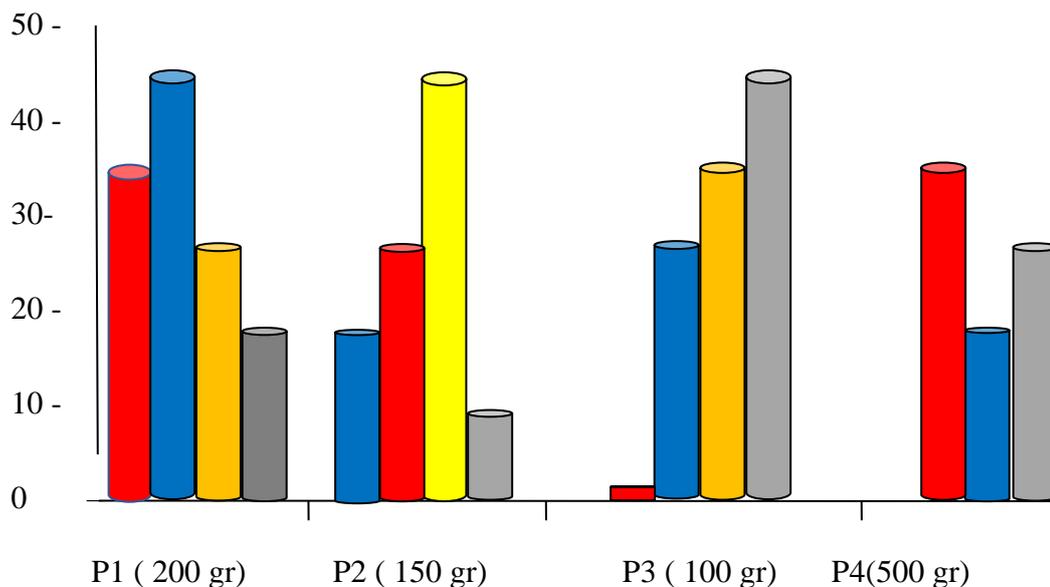
Stik ikan gabus ini mempunyai warna kuning kecoklatan, beraroma khas stik ikan gabus, rasa tidak pahit dan tekstur yang renyah.

C. Hasil Uji Daya Terima

Pengujian mutu organoleptik dilakukan oleh 25 panelis terhadap aroma, rasa, warna dan tekstur stik ikan gabus sebagai berikut:

1. Aroma

Aroma adalah bau yang ditimbulkan oleh rangsangan kimia yang tercium oleh syaraf-syaraf faktor yang berada dalam rongga hidung. (Negara et al, 2016). Penilaian terhadap aroma merupakan penilaian mutu organoleptik menggunakan indra penciuman oleh panelis. Aroma merupakan salah satu faktor penting yang mempengaruhi penilaian terhadap suatu produk. Hasil penilaian panelis terhadap aroma stik ikan gabus.



Gambar 4. Grafik Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma Stik Ikan Gabus

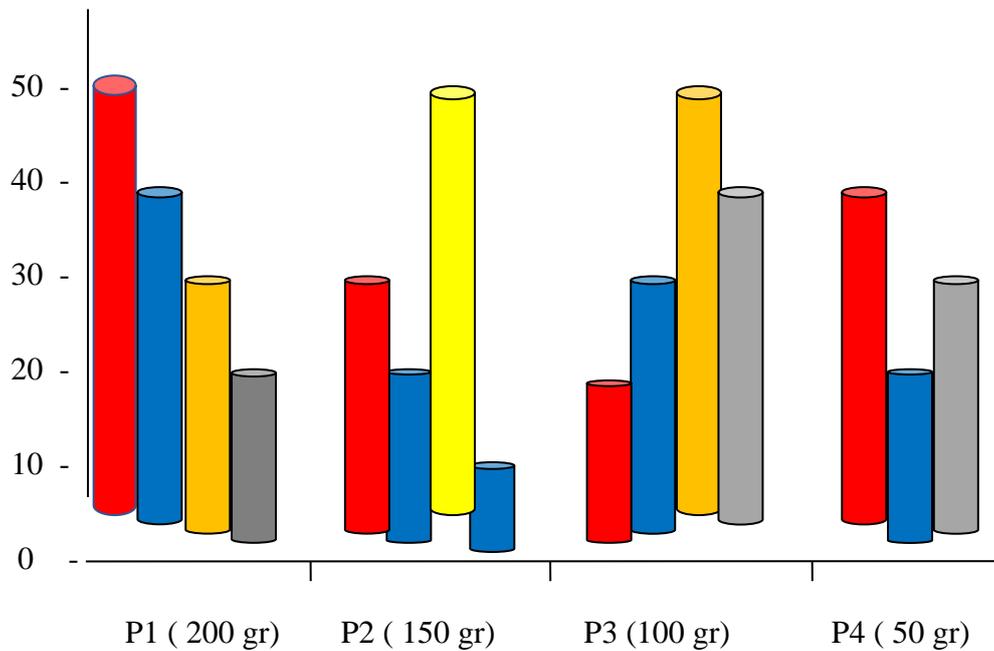
Keterangan :

- : Sangat Suka
- : Suka
- : Tidak Suka
- : Sangat Tidak Suka

Pada gambar 4 dapat dilihat pada penambahan 200 gram ikan gabus 10% panelis menyatakan sangat suka stik ikan gabus, 40% panelis menyatakan suka, 30% panelis menyatakan tidak suka 10% panelis menyatakan sangat tidak suka stik ikan gabus. Pada penambahan 150 gram ikan gabus 16%

2. Rasa

Rasa merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi kesukaan konsumen terhadap makanan, bahkan dapat dikatakan merupakan faktor penentu utama. (Padaga dan Sawitri, 2005). Penilaian terhadap rasa merupakan penilaian mutu organoleptik menggunakan indra pengecap oleh panelis. Rasa merupakan salah satu faktor penting yang mempengaruhi penilaian terhadap suatu produk. Hasil penilaian panelis terhadap rasa stik ikan gabus.



Gambar 5. Grafik Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa Stik Ikan Gabus

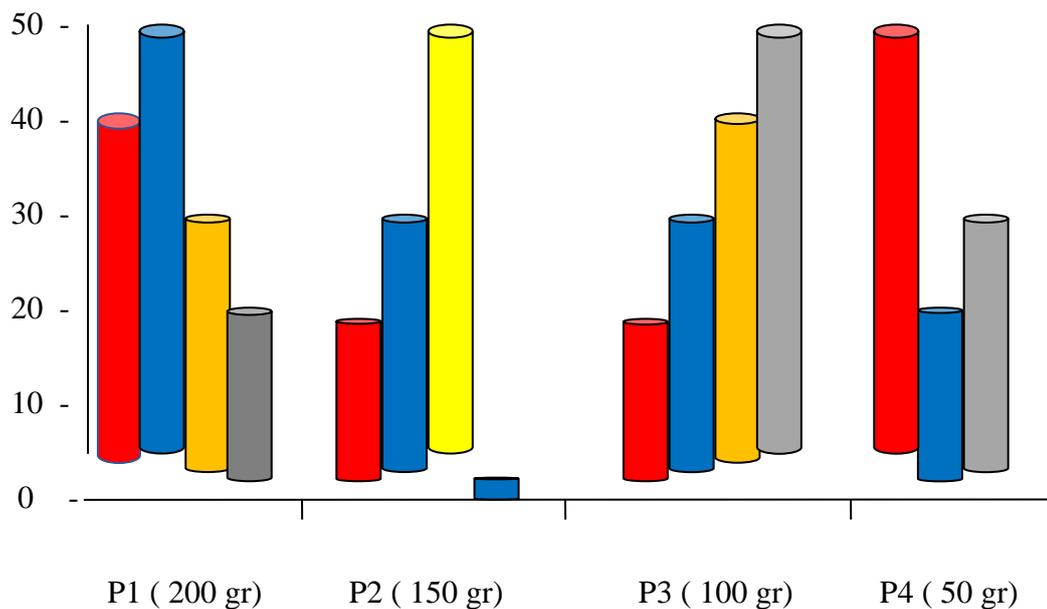
Keterangan :

- : Tidak Asin
- : Asin
- : Agak Asin
- : Sangat Asin

Pada gambar 5 dapat dilihat pada penambahan 150 gram ikan gabus 1% panelis menyatakan sangat asin 10% panelis menyatakan agak asin 5% panelis menyatakan asin 3,3% panelis menyatakan tidak asin 96,7% pada penambahan 150 gram ikan gabus.

3. Warna

Penilaian terhadap warna menggunakan indra penglihatan oleh panelis. Warna merupakan sensori pertama yang dilihat langsung oleh panelis. Warna merupakan salah satu faktor penting yang mempengaruhi penilaian terhadap suatu produk. Hasil penilaian panelis terhadap warna stik ikan gabus terlihat pada gambar 3.



Gambar 6. Grafik Tingkat Kesukaan Terhadap Warna Stik Ikan Gabus

Keterangan :

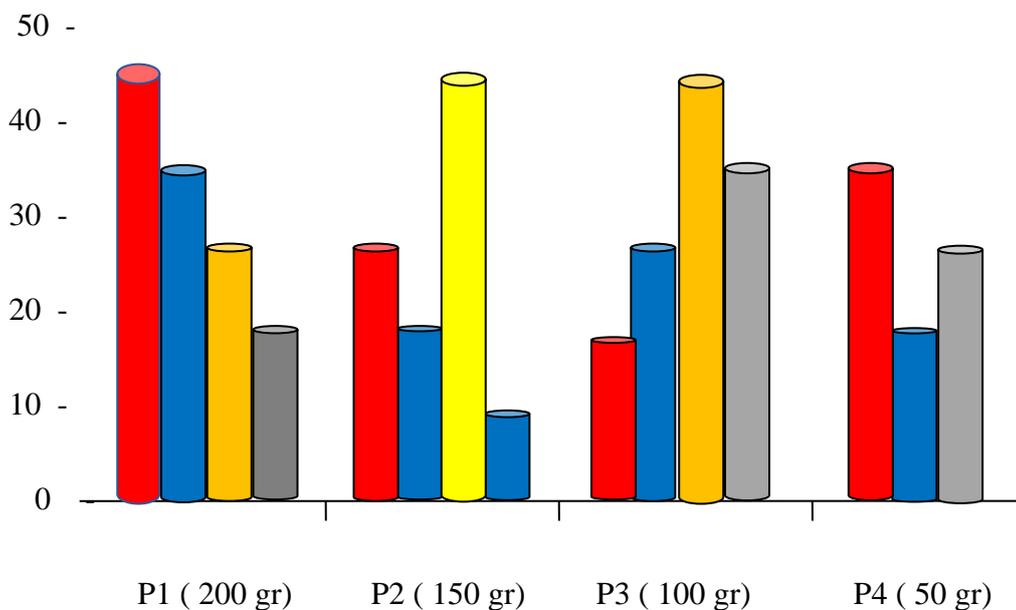
- : Sangat Kuning
- : Kuning
- : Agak Kuning
- : Tidak Kuning

Pada gambar 2 dapat dilihat pada penambahan 3 gram ikan gabus 0% panelis menyatakan berwarna kuning, 20% panelis menyatakan berwarna sangat kuning, 3,2% panelis menyatakan berwarna agak kuning 86,7% panelis

menyatakan berwarna agak kuning. pada penambahan 100 gram ikan gabus 0% panelis menyatakan berwarna sangat kuning.

4. Tekstur

Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut (pada waktu digigit, dikunyah dan ditelan) atau pun dibedakan dengan jari. (Karim, 2013 dalam Perdani et al 2018). Penilaian terhadap tekstur merupakan penilaian menggunakan indra peraba oleh panelis. Tekstur merupakan salah satu faktor penting yang mempengaruhi penilaian terhadap suatu produk. Hasil penilaian panelis terhadap tekstur stik ikan gabus terlihat pada gambar 3.



Gambar 7. Grafik Daya Terima Terhadap Tekstur Stik Ikan Gabus

Keterangan

- : Sangat Renyah
- : Renyah
- : Agak Renyah
- : Tidak Renyah

Pada gambar 3 dapat dilihat pada penambahan 50 gram ikan gabus 10% panelis menyatakan bertekstur sangat renyah, 54,6% panelis menyatakan bertekstur renyah, 30% panelis menyatakan bertekstur agak renyah dan 12,3% panelis menyatakan bertekstur tidak renyah. pada penambahan 50 gram ikan gabus 11,3% panelis menyatakan bertekstur sangat renyah, 53,3% panelis menyatakan bertekstur renyah, 23,3% panelis menyatakan bertekstur agak renyah dan 5% panelis menyatakan bertekstur tidak renyah. pada penambahan 50 gram ikan gabus.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan yaitu :

1. Berdasarkan Tingkat kesukaan stik ikan gabus memiliki karakteristik warna kecoklatan, aroma khas stik ikan gabus, rasa tidak asin dan tekstur yang renyah.
2. Pada penilaian aroma paling banyak panelis menyatakan suka pada aroma stik ikan gabus dengan penambahan 200 gram stik ikan gabus.
3. Pada penilaian rasa paling banyak panelis menyatakan suka pada rasa stik ikan gabus dengan penambahan 150 gram stik ikan gabus.
4. Pada penilaian warna paling banyak panelis menyatakan suka pada warna stik ikan gabus dengan penambahan 100 gram stik Ikan Gabus.
5. Pada penilaian tekstur paling banyak panelis menyatakan suka pada tekstur stik ikan gabus dengan penambahan 50 gram stik ikan gabus.

B. SARAN

Diharapkan bagi peneliti selanjutnya agar bisa melanjutkan penelitian ini dengan membuat stik ikan gabus dengan rasa yang bervariasi atau dengan campuran bahan lainnya. Perlu adanya penelitian lebih lanjut dalam hal uji kandungan zat gizi, komposisi kimiawi dan kestabilan aroma, rasa, warna dan tekstur yang lebih bagus.

DAFTAR PUSTAKA

- Atikah, T.A. 2021. Bawang Sebagai Tanaman Multiguna. Cetakan Pertama. Deepublish. Yogyakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2001. Inventaris Tanaman Obat Indonesia. Jilid 2. Departemen Kesehatan dan Kesejahteraan Sosial Republik Indonesia. Jakarta
- Efendi, A., I. Ahmad, dan A. Ibrahim. 2015. Efek Antimitosis Ekstrak Ikan Gabus Jurnal Sains dan Kesehatan. 1(3): 99-104.
- Fajrianti, A. 2021. 8 Manfaat Ikan Gabus Bagi Kesehatan. <https://cairofood.id/8-manfaat-ikan-gabus-bagi-kesehatan/>. 20 Februari 2022 (19.30). Uji Aktivitas Antioksidan ikan gabus (*Eleutherinebulbosa* Merr.). Prosiding Penelitian SPeSIA Unisba 201. 397-404 Jaini, M., A.Z. Yamani, dan B. Barbara. 2021.

Lampiran 1.

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK

Hari/Tanggal :

Nama Panelis :

Produk : Stik Ikan Gabus

Petunjuk Pengisian

1. Panelis diminta mencicipi dan merasakan 4 sampel stik ikan gabus yang telah disediakan.
2. Terdapat 4 sampel stik ikan gabus yang berbeda, untuk itu sebelum mencicipi sampel selanjutnya panelis dapat terlebih dahulu meminum air putih yang telah disediakan. Tunggu sekitar 1-40 detik agar dapat menetralkan indra pengecapnya.
3. Berilah tanda (√) pada kolom penilaian yang paling sesuai dengan pendapat panelis.

Skala Penilaian	Penilaian Aroma			
	631	381	832	284
Aroma Khas	15	20	23	10
Aroma Sangat Khas	21	11	18	8
Aroma Tidak Khas	9	25	4	19
Aroma Agak Khas	12	6	14	24

Skala Penilaian	Penilaian Rasa			
	631	381	832	284
Agak Asin	2	6	10	23
Asin	8	5	17	3
Sangat Asin	9	25	9	25
Tidak Asin	20	7	9	16

Skala Penilaian	Penilaian Tekstur			
	631	381	832	284
Agak Renyah	3	21	18	2
Renyah	4	3	19	23
Sangat Renyah	6	12	15	1
Tidak Renyah	25	16	20	22

Skala Penilaian	Penilaian Warna			
	631	381	832	284
Kekuningan	23	3	25	23
Agak Kuning	7	8	2	20
Sangat Kuning	19	24	9	25
Kuning	9	10	20	7

Lampiran 2.

FORMULIR DAYA TERIMA

Hari/Tanggal :

Nama Panelis :

Tanda Tangan :

Instruksi Dihadapan panelis telah tersedia 4 (Empat) sampel dan panelis diminta memberikan penilaian pada setiap kode sampel tersebut berdasarkan skala numerik yang sesuai dengan pernyataan dibawah ini :

1 = Sangat Tidak Suka

2 = Tidak Suka

3 = Suka

4 = Sangat Suka

Kode	Penilaian Warna			
	Aroma	Rasa	Tesktur	Warna
631	4	16	10	4
381	7	20	4	3
832	10	25	21	9
284	17	5	25	25

Lampiran 3.

FOTO KEGIATAN PENELITIAN



*Lampiran 4.***HASIL UJI ORGANOLEPTIK STIK IKAN GABUS****1. Aroma**

Aroma	P1	P2	P3	P4
Sangat Khas 360Stick	4	12	2	3
Khas	8	7	6	9
Agak Khas	10	3	10	5
Tidak Khas	3	2	7	8
Jumlah	25	25	25	25

2. Rasa

Rasa	P1	P2	P3	P4
Sangat Asin	5	2	5	2
Asin	5	7	8	5
Agak Asin	5	8	5	7
Tidak Asin	10	8	7	11
Jumlah	25	25	25	25

3. Tekstur

Tekstur	P1	P2	P3	P4
Sangat Renyah	15	1	0	5
Renyah	5	13	0	0
Agak Renyah	5	5	1	0
Tidak Renyah	5	6	24	20
Jumlah	25	25	25	25

4. Warna

Warna	P1	P2	P3	P4
Sangat Kuning	10	2	0	0
Kuning	5	12	2	5
Agak Kuning	5	6	22	5
Tidak Kuning	5	5	1	15
Jumlah	25	25	25	25

*Lampiran 5.***HASIL UJI DAYA TERIMA****1. Aroma**

Aroma	P1	P2	P3	P4
Sangat Khas Stick	4	12	2	3
Khas	8	7	6	9
Agak Khas	10	3	10	5
Tidak Khas	3	2	7	8
Jumlah	25	25	25	25

2. Rasa

Rasa	P1	P2	P3	P4
Sangat Asin	0	0	1	0
Asin	0	1	0	0
Agak Asin	0	24	0	5
Tidak Asin	0	0	24	20
Jumlah	25	25	25	25

3. Tekstur

Tekstur	P1	P2	P3	P4
Sangat Renyah	15	13	12	10
Renyah	5	2	3	5
Agak Renyah	5	5	5	5
Tidak Renyah	0	5	5	5
Jumlah	25	25	25	25

4. Rupa

Rupa	P1	P2	P3	P4
Sangat rupa	10	2	0	0
Rupa	5	12	2	5
Agak rupa	5	6	22	5
Tidak rupa	5	5	1	15
Jumlah	25	25	25	25

Lampiran 6

HASIL UJI DAYA TERIMA STIK IKAN GABUS

Panelis	Aroma			
	P1	P2	P3	P4
1.	3	3	2	1
2.	3	2	1	2
3.	4	2	1	2
4.	2	3	3	3
5.	2	3	3	3
6.	3	2	3	3
7.	3	2	2	3
8.	3	2	2	3
9.	2	2	2	2
10.	2	2	2	2
11.	2	3	3	2
12.	2	3	3	2
13.	3	3	4	2
14.	2	3	4	2
15.	1	2	4	2
16.	1	3	1	1
17.	3	1	2	1
18.	3	1	2	1
19.	1	4	3	4
20.	3	3	3	2

21.	2	2	2	2
22.	3	2	2	3
23.	3	1	3	3
24.	2	1	3	2
25.	2	2	1	1

Panelis	Rasa			
	P1	P2	P3	P4
1.	3	3	2	1
2.	3	2	1	2
3.	4	2	1	2
4.	2	3	3	2
5.	2	3	3	2
6.	3	2	1	3
7.	2	1	2	3
8.	3	2	2	3
9.	2	1	2	2
10.	1	2	3	2
11.	2	2	3	2
12.	2	3	3	2
13.	2	2	4	2
14.	2	3	2	2
15.	1	2	4	2
16.	1	3	1	1

17.	3	1	2	2
18	3	1	2	1
19.	1	4	3	4
20.	3	3	3	2
21.	2	2	2	1
22.	3	2	1	3
23.	3	1	3	1
24.	2	1	3	2
25.	2	2	1	1

Panelis	Tekstur			
	P1	P2	P3	P4
1.	2	3	2	3
2.	3	2	1	2
3.	3	2	1	1
4.	2	3	3	2
5.	2	3	3	2
6.	3	2	1	3
7.	3	1	2	3
8.	3	2	3	3
9.	2	1	2	2
10.	1	2	3	3
11.	2	2	3	2
12.	2	3	3	3

13	2	2	4	2
14.	2	3	2	3
15.	1	2	4	2
16	1	3	1	1
17.	3	1	2	2
18	3	1	2	1
19.	1	4	3	4
20.	3	3	3	2
21.	2	2	2	1
22.	3	2	1	3
23.	3	1	3	1
24.	2	1	3	2
25.	1	3	3	4

Panelis	Rupa			
	P1	P2	P3	P4
1.	4	1	2	3
2.	3	2	1	2
3.	3	4	1	1
4.	2	3	3	2
5.	2	3	3	2
6.	3	2	1	3
7.	3	1	2	3
8.	3	2	3	2

9.	2	1	2	2
10.	1	2	3	3
11.	2	2	3	2
12.	2	3	3	3
13	2	2	4	2
14.	2	3	2	3
15.	1	2	4	2
16	1	3	1	1
17.	3	1	2	2
18	3	1	2	1
19.	1	4	3	4
20.	3	3	3	2
21.	2	2	2	1
22.	3	2	1	3
23.	3	1	3	1
24.	2	1	3	2
25.	1	3	3	4