

KARYA TULIS ILMIAH

**FORMULASI UJI ORGANOLEPTIK NUGGET IKAN GAGUK
(*ARIUS THALASSINUS*) DENGAN PENAMBAHAN
TEPUNG LABU KUNING (*CUCURBITA
MOSCHATA*)**



DISUSUN OLEH :

RANTI SUGIANTI

NIM : P01730123078

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU
PROGRAM STUDI DIIR GIZI
TAHUN 2026**

HALAMAN PERSETUJUAN

KARYA TULIS ILMIAH

**FORMULASI UJI ORGANOLEPTIK NUGGET IKAN GAGUK
(*ARIUS THALASSINUS*) DENGAN PENAMBAHAN
TEPUNG LABU KUNING (*CUCURBITA
MOSCHATA*)**

Yang dipersiapkan dan akan dipresentasikan oleh :

RANTI SUGIANTI

NIM : P01730123078

**KTI ini Telah Diperiksa Dan Disetujui Untuk Di Persentasikan di Hadapan
Tim Penguji Politeknik Kesehatan Bengkulu Jurusan Gizi Pada Tanggal :
17 April 2026**

Mengetahui

Dosen Pembimbing Karya Tulis Ilmia

Pembimbing



**Dr. Emy Yuliantini,SKM.,MPH
NIP.197502061998032001**

HALAMAN PENGESAHAN

KARYA TULIS ILMIAH

**FORMULASI UJI ORGANOLEPTIK NUGGET IKAN GAGUK
(*ARIUS THALASSINUS*) DENGAN PENAMBAHAN
TEPUNG LABU KUNING (*CUCURBITA
MOSCHATA*)**

Yang dipersiapkan dan akan dipresentasikan oleh :

**RANTI SUGIANTI
NIM. P01730123078**

**KTI ini Telah Diuji dan Dipertahankan di Hadapan Tim Penguji
Poltekkes Kemenkes Bengkulu Jurusan Gizi
Pada Tanggal : 17 April 2026**

**Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima
Tim Penguji,**

Ketua Dewan Penguji


Kamsiah, SST., M.Kes
NIP1974081899703200219

Penguji II


Okdi Natan, S. Gz., M.Biomed
NIPPPK. 199110302025211038

Penguji III


Dr. Emy Yuliantini, SKM., MPH
NIP.197502061998032001

**Mengesahkan,
Ketua Program Studi Diploma Tiga Gizi
Poltekkes Kemenkes Bengkulu**


Kusdalinah, SST, M. Gizi
NIP. 198105162008012012

BIODATA PENULIS



Nama : Ranti Sugianti

Tempat Tanggal Lahir : Palak Siring, 10 Desember 2005

Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : Islam

Alamat : Desa Palak Siring, Kecamatan Kedurang ,
Kabupaten Bengkulu Selatan

Email : rantisugianti@gmail.com

Nama Ayah : Idrus Taufik

Aanak Ke : Ke 1 Dari 4 Bersaudara

Nama Saudara : 1.Sitri Yani
: 2.Muhammad Albar
: 3.Rafka Rafardhan

Riwayat Pendidikan : 1. Tk Melati Bengkulu selatan
: 2. MIM Palak Siring Bengkulu selatan
: 3. MTsN 03 Bengkulu Selatan
: 4.SMA Negeri 04 Bengkulu Selatam

HALAMAN MOTTO

"Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya"

(Q.S AL-Baqarah:286)

"Aku membahayakan nyawa ibuku untuk lahir kedunia jadi tidak mungkin aku tidak ada artinya dan aku membuat ayahku bekerja setiap hari hingga lelah jadi aku pastikan lelahnya tidak sia-sia"

(Penulis)

"Sesuatu yang tidak dipertaruhkan, tidak akan dimenangkan."

(Penulis)

"Aku mengejar versi terbaik diriku karena tidak ada orang lain yang akan menjalani hidup ini untukku"

(Penulis)

"Keberhasilan bukanlah milik orang pintar, keberhasilan adalah milik mereka yang senantiasa berusaha"

(BJ Habibie)

"Ilmu yang tertulis akan hidup lebih lama dari penulisnya"

(Penulis)

"Manusia tidak berjalan diatas sepatu yang sama, begitu pula garis takdir setiap manusia pasti berbeda-beda"

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI
POLTEKKES KEMENKES BENGKULU
Karya Tulis Ilmiah**

**Formulasi Uji Organoleptik Nugget Ikan Gaguk (*Arius Thalassinus*) Dengan
Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*)**

Ranti Sugianti¹, Dr. Emy Yuliantini, SKM., MPH², Kamsiah, SST., M.Kes³, Okdi Natan,
S, Gz., M.Biomed⁴ Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu JL. Indragiri No.3
Padang Harapan Bengkulu 38225

rantisugianti@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Ikan gaguk merupakan salah satu ikan lokal yang memiliki kandungan protein dan omega-3 yang cukup tinggi, namun pemanfaatannya masih terbatas. Salah satu upaya pengembangan produk pangan berbasis ikan gaguk adalah dengan pembuatan nugget yang dipadukan dengan tepung labu kuning sebagai sumber beta karoten dan serat. **Tujuan:** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap daya terima organoleptik nugget ikan gaguk berdasarkan warna, rasa, aroma, dan tekstur. **Metode:** Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari empat formulasi yaitu F0 (100 g ikan gaguk), F1 (80 g ikan gaguk : 20 g tepung labu kuning), F2 (60 g ikan gaguk : 40 g tepung labu kuning), dan F3 (40 g ikan gaguk : 60 g tepung labu kuning). Uji organoleptik dilakukan terhadap 30 panelis menggunakan uji hedonik. Data dianalisis menggunakan uji Kruskal-Wallis dan dilanjutkan Mann-Whitney. **Hasil:** Hasil penelitian menunjukkan bahwa formula F0 paling disukai panelis terutama pada atribut warna dengan nilai mean tertinggi 4,10. Uji statistik menunjukkan terdapat pengaruh signifikan penambahan tepung labu kuning terhadap daya terima nugget ($p < 0,05$). **Kesimpulan:** Penambahan tepung labu kuning mempengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap nugget ikan gaguk, terutama pada warna, rasa, aroma, dan tekstur.

Kata Kunci: Nugget ikan gaguk, Tepung labu kuning, Uji organoleptik, Daya terima, pangan lokal

**DIPLOMA III NUTRITION STUDY PROGRAM
HEALTH POLYTECHNIC OF THE MINISTRY OF HEALTH
BENGKULU
SCIENTIFIC PAPER**

***Formulation Of Gaguk Fish Nuggets (Arius Thalassinus) With The Addition Of
Pumpkin Flour (Cucurbita Moschata)***

Ranti Sugianti¹, Dr. Emy Yuliantini, SKM., MPH², Kamsiah, SST., M.Kes³, Okdi Natan,
S.Gz., M.Biomed⁴ Department of Nutrition, Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Jl. Indragiri No. 3 Padang Harapan, Bengkulu 38225

rantisugianti@gmail.com

ABSTRACT

Background: Gaguk fish is one of the local fish species that contains high levels of protein and omega-3 fatty acids; however, its utilization is still limited. One effort to develop gaguk fish-based food products is by producing nuggets combined with pumpkin flour as a source of beta-carotene and dietary fiber. **Objective:** This study aimed to determine the effect of adding pumpkin flour on the organoleptic acceptability of gaguk fish nuggets based on color, taste, aroma, and texture. **Methods:** This study used an experimental method with a Completely Randomized Design (CRD) consisting of four formulations, namely F0 (100 g gaguk fish), F1 (80 g gaguk fish : 20 g pumpkin flour), F2 (60 g gaguk fish : 40 g pumpkin flour), and F3 (40 g gaguk fish : 60 g pumpkin flour). Organoleptic testing was conducted on 30 panelists using a hedonic test. Data were analyzed using the Kruskal-Wallis test followed by the Mann-Whitney test. **Results:** The results showed that formula F0 was the most preferred by the panelists, especially in the color attribute, with the highest mean score of 4.10. Statistical analysis indicated that the addition of pumpkin flour had a significant effect on the acceptability of the nuggets ($p < 0.05$). **Conclusion:** The addition of pumpkin flour affected the panelists' preference levels for gaguk fish nuggets, particularly in terms of color, taste, aroma, and texture.

Keywords: Gaguk fish nuggets, Pumpkin flour, Organoleptic test, Acceptability, Local food products.

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji syukur atas kehadiran Allah SWT. Atas berkat Rahmat dan Hidayah-Nya serta kemudahan yang diberikan sehingga penyusun dapat menyelesaikan Proposal Karya Tulis Ilmiah yang berjudul **“Formulasi uji organoleptik nugget ikan gaguk (*Arius thalassinus*) dengan penambahan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*)”** dapat selesai pada waktunya.

Karya Tulis Ilmiah ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Diploma III Gizi di Poltekkes Kemenkes Bengkulu. Penyusun sangat menyadari akan keterbatasan pengalaman dan pengetahuan yang dimiliki, maka dari itu saran dan kritik yang sifatnya membangun adalah bagian dari input dalam penyempurnaan selanjutnya. Semoga Karya Tulis Ilmiah ini bermanfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan dimasa yang akan datang dan masyarakat pada umumnya.

Penyelesaian Karya Tulis Ilmiah ini penyusun telah mendapat masukan dan bantuan dari berbagai pihak, oleh karenanya penyusun mengucapkan terima kasih kepada Bapak/Ibu:

1. Ibu Linda, SST. M.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bengkulu.
2. Bapak Anang Wahyudi, S.Gz., MPH selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bengkulu.
3. Ibu Kusdalina, SST., M.Gizi sebagai Ketua Prodi Diploma Tiga Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bengkulu.

4. Ibu Dr. Emy Yuliantini, SKM., MPH sebagai Dosen Pembimbing dalam penyusunan skripsi yang telah memberikan bimbingan, arahan, serta motivasi yang sangat berarti selama proses penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Ibu Kamsiah, SST., M.Kes sebagai Ketua Dewan Penguji dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah yang telah meluangkan waktu, memberikan masukan, kritik, serta saran yang sangat berharga demi penyempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini.
6. Bapak Okdi Natan, S, Gz., M.Biomed sebagai Penguji II dalam penyusunan skripsi yang telah meluangkan waktu, memberikan masukan, kritik, serta saran yang sangat berharga demi penyempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini.
7. Seluruh Staf dan Dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bengkulu.
8. Teruntuk kedua orang tuaku tercinta, , bapak Idrus Taufik dan ibu ku tercinta Meskipun tidak sempat merasakan pendidikan sampai bangku perkuliahan, tetapi mereka mampu mengantarkan putrinya untuk meraih mimpinya. Terima kasih yang tiada terhingga atas limpahan kasih sayang, doa yang tak pernah putus, materi, motivasi, nasehat, dan dukungan yang selalu mengiringi setiap langkah penulis. Kerja keras dan semua pengorbanan yang diberikan adalah alasan terbesar yang membuat penulis mampu bertahan hingga di titik ini.
9. Ketiga adekku Tersayang Sitri yani, Muhammad albar, Rafka rafardhan terima kasih juga telah menjadi salah satu alasan penulis menyelesaikan pendidikan ini. Tumbuhlah menjadi versi paling hebat adikku, semoga kakakmu ini bisa menjadi contoh dan inspirasi yang baik untukmu melangkah lebih jauh lagi.

10. Sahabatku, yang selalu menemani proses saya, selalu memberi dukungan, memotivasi dan selalu menjadi tempat keluh kesah, serta memberikan semangat yang luar biasa sehingga saya dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.
11. Terakhir kepada diriku sendiri Ranti Sugianti Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah membantu dalam penyelesaian Karya Tulis Ilmiah ini, semoga Karya Tulis Ilmiah ini mempunyai nilai manfaat bagi kita semua.

Bengkulu,



Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Ranti Sugianti

DAFTAR ISI

HALAMAN DEPAN	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
BIODATA	iv
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	7
E. Keaslian Penelitian	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Nugget	9
B. Ikan Gaguk	11
C. Labu Kuning	13
D. Uji Organoleptik	23
BAB III METODE PENELITIAN	27
A. Desain Penelitian	27
B. Variabel Penelitian	27
C. Rancangan Formulasi	27
D. Alat	28
E. Bahan	29
F. Tempat Penelitian	30
G. Pelaksanaan penelitian	33
H. Analisis Data	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	34

A. Hasil Pembahasan	34
B. Pembahasan.....	35
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	36
A. Kesimpulan.....	36
B. Saran.....	37



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 keaslian Penelitian.....	8
Tabel 2.1 Syarat Mutu Dan Keamanan Nugget Ikan.....	10
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Ikan Gaguk.....	12
Tabel 2.3 Klasifikasi Labu Kuning.....	14
Tabel 2.4 Kandungan Gizi Labu Kuning.....	18
Tabel 3.1 Rancangan Formulasi.....	28
Tabel 3.2 Peralatan Pembuatan Nugget.....	29
Tabel 3.3 Peralatan Uji Organoleptik.....	20
Tabel 4.1 Hasil Uji Statistik Terhadap Warna.....	38
Tabel 4.2 Hasil Uji Statistik Terhadap Rasa.....	41
Tabel 4.3 Hasil Uji Statistik Terhadap Tekstur.....	43
Tabel 4.4 Hasil Uji Statistik Terhadap Aroma.....	44
Tabel 4.5 Nilai Gizi F0.....	56
Tabel 4.6 Nilai Gizi F1.....	58
Tabel 4.7 Nilai Gizi F2.....	58
Tabel 4.8 Nilai Gizi F3.....	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Nugget	9
Gambar 2.2 Ikan Gaguk	12
Gambar 2.3 Labu Kuning.....	14
Gambar 4.1 Gambar Nugget	36
Gambar 4.2 Grafik Organoleptik Warna Nugget.....	37
Gambar 4.3 Grafik Organoleptik Rasa Nugget.....	40
Gambar 4.4 Grafik Organoleptik Tekstur Nugget	42
Gambar 4.5 Grafik Organoleptik Aroma Nugget	44

