KARYA TULIS ILMIAH

UJI ORGANOLEPTIK DAN ANALISA PROKSIMAT PADA ABON IKAN TONGKOL(*Euthynnus affinis*) DENGAN SUBTITUSI JANTUNG PISANG(*Musa paradisiaca*) DAN KECOMBRANG (*Etlingera elatior*) SEBAGAI PANGAN LOKAL TAHUN 2024/2025

DISUSUN OLEH:

PUTRI HERNITA
NIM: P01730122077

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU
PROGRAM STUDI DIII GIZI
TAHUN 2024/2025

HALAMAN PERSETUJUAN
KARYA TULIS ILMIAH

UJI ORGANOLEPTIK DAN ANALISA PROKSIMAT PADA ABON IKAN TONGKOL(*Euthynnus affinis*) DENGAN SUBTITUSI JANTUNG PISANG(*Musa paradisiaca*) DAN KECOMBRANG (*Etlingera elatior*) SEBAGAI PANGAN LOKAL TAHUN 2024/2025

Yang dipersiapkan dan dipresentasikan oleh:

PUTRI HERNITA
NIM : P01730122077

Karya Tulis Ilmiah Ini Telah Diperiksa dan Disetujui Untuk Dipresentasikan Dihadapan Tim Penguji Politeknik Kesehatan kementrian kesehatan Bengkulu Jurusan Gizi
Tanggal : 26 Juni 2025

Mengetahui :

Pembimbing Karya Tulis Ilmiah

Pembimbing I	Pembimbing II
Dr.Emy Yuliantini.,SKM,MPH	Jumiyati SKM.,M.Gizi
NIP. 197502061998032001	NIP.197502122001122001

ii

HALAMAN PENGESAHAN
Karya Tulis Ilmiah dengan Judul

UJI ORGANOLEPTIK DAN ANALISA PROKSIMAT PADA ABON IKAN TONGKOL(*Euthynnus affinis*) DENGAN SUBTITUSI JANTUNG PISANG(*Musa paradisiaca*) DAN KECOMBRANG (*Etlingera elatior*) SEBAGAI PANGAN LOKAL TAHUN 2024/2025

Disusun Oleh:
PUTRI HERNITA
NIM : P01730122077

Karya Tulis Ilmiah Ini Telah Diuji Dan Dipertahankan Dihadapan Tim Penguji Poltekkes kemenkes Bengkulu Jurusan Gizi
Pada Tanggal : 26 Juni 2025
Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima
Tim Penguji

Ketua Dewan Penguji	Penguji II
Dr.Tonny C Maigoda,SKM,MA	Ahmad Rizal,SKM,MM
NIP. 196101101981031003	NIP. 196303221985031006
Penguji III	**Penguji IV**
Jumiyati,SKM.,M.Gizi	Dr. Emy Yuliantini., SKM.,MPH
NIP. 197502122001122001	NIP. 197502061998032001

Mengesahkan,
Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu

Anang Wahyudi, S.Gz., MPH
NIP.198210192006041002

iii

BIODATA PENULIS



Nama : Putri hernita

NIM : P01730122077

Prodi : Diploma III Gizi

Tempat / Tanggal Lahir : Gunung meraksa/15 Agustus 2004

Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : Islam

Anak ke- : 1 dari 3 bersaudara

Alamat : Ds.Gunung meraksa

Nama Ayah : Heri handriawan

Nama Ibu : -

Email : hernitaputrihernita@gmail.com

Riwayat Pendidikan

- SD : SD Negeri 05 Gunung meraksa
- SMP : Madrasah tsanawiyah Tanjung sakti pumi
- SMA : Madrasah Aliyah Tanjung sakti pumi

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Program Studi Diploma III Gizi, Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Karyah tulis ilmiah

Putri hernita 1, Emy yuliantini 2, Jumiyati 3

UJI ORGANOLEPTIK DAN ANALISA PROKSIMAT PADA ABON IKAN TONGKOL(*Euthynnus affinis*) DENGAN SUBTITUSI JANTUNG PISANG (*Musa paradisiaca*) DAN KECOMBRANG (*Etlingera elatior*) SEBAGAI PANGAN LOKAL TAHUN 2024/2025

ABSTRAK

Ikan merupakan bagian dari pangan yang merupakan sumber protein hewani yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Untuk memenuhi ketersediaan pangan berbahan dasar ikan dapat diolah menjadi berbagai produk olahan, salah satunya adalah abon ikan. Abon ikan masih memiliki kekurangan yaitu rendahnya kandungan serat. Untuk memperkaya kandungan serat abon ikan, subtitusi dengan jantung pisang dan kecombrang dapat menjadi salah satu alternatif. Proses pembuatan abon ikan belum memiliki standar karena banyak cara dan bumbu yang ditambahkan, sehingga terdapat variasi jenis dan jumlah bumbu yang digunakan. Hal ini menyebabkan kualitas abon ikan berbeda-beda. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi sifat pengaruh perbedaan konsentrasi terhadap subtitusi jantung pisang dan kecombrang pada pengolahan abon ikan tongkol. Penelitian ini dilaksanakan dari Bulan April-Juni 2025 di Laboratorium MIPA universitas bengkulu dan laboratorium Poltekkes kemenkes bengkulu . Desain penelitian adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) . Sampel yang digunakan berjumlah 30 orang panelis agak terlatih,subtitusi jantung pisang dan kecombrang berpengaruh nyata terhadap nilai hedonik kenampakan, rasa, dan tekstur abon tuna. Namun, tidak berpengaruh nyata terhadap nilai hedonik aroma dan penerimaan secara keseluruhan. Nilai komposisi proksimat produk abon ikan tongkol dengan Formula perlakuan terbaik F1 yaitu kadar protein 12.25%, kadar lemak 35%, kadar abu 4.78%, kadar karbohidrat 10.57%, dan kadar serat kasar total 30.61%. Kandungan lemak,protein,karbohidrat,abu,air dan serat kasar abon ikan tongko belum memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) produk abon

Kata Kunci: Abon ikan, Jantung pisang, kecombrang,uji proksimat

Diploma III Program in Nutrition, Nutrition Department of Poltekkes Kemenkes Bengkulu Scientific Writing

Putri Hernita 1, Emy Yuliantini 2, Jumiyati 3

ORGANOLEPTIC TEST AND PROXIMATE ANALYSIS ON TONGKOL FISH FLOSS (Euthynnus affinis) WITH SUBSTITUTION OF BANANA HEART (Musa paradisiaca) AND KECOBRAANG (Etlingera elatior) AS LOCAL FOOD IN 2024/2025

ABSTRAK

Fish is a part of food that serves as a very beneficial source of animal protein for health. To meet the availability of fish-based food, it can be processed into various processed products, one of which is fish floss. Fish floss still has a drawback, which is its low fiber content. To enrich the fiber content of fish floss, substitution with banana heart and horned flower can be one alternative. The process of making fish floss does not yet have standards because there are many ways and spices added, resulting in variations in types and amounts of spices used. This causes the quality of fish floss to vary. Therefore, this study aims to evaluate the effects of different concentrations on the substitution of banana heart and horned flower in the processing of skipjack tuna fish floss. This research was conducted from April to June 2025 at the MIPA Laboratory of Bengkulu University and the Poltekkes Kemenkes Bengkulu laboratory. The research design is a Completely Randomized Design (CRD). The sample used consists of 30 moderately trained panelists. The fortification of banana heart and ginger flower has a significant effect on the hedonic values of appearance, taste, and texture of tuna flakes. However, it does not have a significant effect on the hedonic values of aroma and overall acceptance. The proximate composition values of skipjack tuna flakes product with the best treatment formula F1 are: protein content 12.25%, fat content 35%, ash content 4.78%, carbohydrate content 10.57%, and total crude fiber content 30.61%. The contents of fat, protein, carbohydrates, ash, water, and crude fiber in skipjack tuna flakes do not yet meet the Indonesian National Standard (SNI) for flakes products.

Keywords: Fish floss, Banana heart, Ginger flower, proximate test

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas Rahmat dan Hidayah serta kebaikan yang diberikan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Proposal karya tulis ilmiah yang berjudul **"uji organoleptik dan analisa proksimat pada Abon Ikan Tongkol(Euthynnus affinis) dengan subtitusi jant ung pisang(Musa Paradisiaca) dan kecomb-rang(Etlingera elatior) sebagai pangan lokal tahun 2024/2025"** sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan karya tulis ilmiah.

Penyelesaian karya tulis ilmiah ini penyusun telah mendapat masukan dan bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu penyusun mengucapkan terima kasih Kepada :

1. Linda Sitompul,SST.,M.KES sebagai Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu.
2. Anang Wahyudi,S.Gz.,MPH. sebagai Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu.
3. Kusdalinah, SST,M.Gizi sebagai Ketua Prodi DIII Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Bengkulu.
4. Dr.Emy Yuliantini,M,P,H.sebagai Pembimbing I dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini, yang telah menuntun dan membimbing serta memberikan banyak arahan dalam penyusunan karya tulis ilmiah.
5. Jumiyati,SKM.,M.Gizi sebagai Pembimbing 2 dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini, yang telah menuntun dan membimbing.
6. Seluruh Dosen Pengajar di Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu yang telah memberikan ilmu pengetahuan yang tak ternilai selama penulis menempuh pendidikan di Jurusan Gizi.

7. Kepada kedua Orang tua penulis, yang selalu memberikan kasih sayang, do‟a, nasehat, serta kesabarannya yang luar biasa dalam setiap langkah hidup penulis, yang merupakan anugerah terbesar dalam hidup.
8. Keluarga Besar Penulis yang telah memberikan dukungan dan do‟a kepada penulis.
9. Seluruh teman angkatan 2022 jurusan gizi yang telah memberikan dukungan kepada penulis.

Penyusunanan Karya Tulis Ilmiah,Penyusun mengharapkan adanya kritik dan saran agar dapat membantu perbaikan selanjutnya.Atas perhatian dan masukkan nya penyusun mengucapkan terimakasih.

Bengkulu, 26 Juli 2025

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Putri hernita

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN ..... **ii**

HALAMAN PENGESAHAN ..... **iii**

BIODATA PENULIS ..... **iv**

ABSTRAK ..... **v**

KATA PENGANTAR ..... **vii**

DAFTAR ISI ..... **ix**

DAFTAR TABEL ..... **xi**

DAFTAR BAGAN ..... **xii**

DAFTAR LAMPIRAN ..... **xiii**

BAB I PENDAHULUAN 1

1.1 Latar Belakang 1

1.2 Rumusan Masalah 5

1.3 Tujuan Penelitian 5

1.4 Manfaat Penelitian 6

1.5 Keaslian Penelitian 8

BAB II TINJAUAN PUSTAKA **9**

2.1 Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) 9

2.2 Jantung pisang (*Musa paradisiaca*) 10

2.3 Kecombrang (*Etlingera elatior*) 12

2.4 Abon ikan 14

2.5 Daya terima 15

2.6 Uji organoleptik 18

2.7 Definisi Analisa Proksimat 26

BAB III METODE PENELITIAN **29**

3.1 Desain penelitian 29

3.2 Variabel penelitian 29

3.3 Rancangan formulasi 29

3.4 Kerangka konsep 30

3.5 Alat dan bahan 30

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

3.6 Waktu dan tempat..... 31
3.7 Pelaksanaan penelitian..... 31
3.8 Analisa Proksimat 34
3.9 Analisis data 37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 38
1.1 Hasil 38
1.2 Hasil Penelitian 39
4.4 Pembahasan 45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 54
5.1 Kesimpulan 54
1.2 Saran..... 55
DAFTAR PUSTAKA 56
LAMPIRAN 59

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

DAFTAR TABEL

Tabel 1.5 keaslian penelitian…… 8
Tabel 3.1 Rancangan formula 30
Tabel 3.2 Peralatan pembuatan abon..... 30
Tabel 3.3 Peralatan uji organoleptik 31
Tabel 1- Persyaratan mutu dan keamanan abon ikan 28
Tabel 4. 1 Pengaruh Substitusi Jantung pisang dan kecombrang Terhadap Formulasi Warna Abon ikan tongkol..... 40
Tabel 4. 2 Pengaruh Substitusi Jantung pisang dan kecombrang Terhadap Formulasi rasa Abon ikan tongkol..... 41
Tabel 4. 3 Pengaruh Substitusi Jantung pisang dan kecombrang Terhadap Formulasi Tekstur Abon ikan tongkol 43
Tabel 4. 4 Pengaruh Substitusi Jantung pisang dan kecombrang Terhadap Formulasi Aroma Abon ikan tongkol 45
Tabel 4. 5 Hasil Uji Kadar Proksimat 45

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

DAFTAR BAGAN

3.1 kerangka konsep 30
3.5 Alur pembuatan abon..... 32

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 cara pembutan abon 59

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu