SKRIPSI

PROFIL SENSORI TERHADAP PRODUK ABON IKAN TONGKOL *(Euthynnus affinis)* YANG DIPERKAYA JAMUR GRIGIT *(Schizophyllum commune*

DISUSUN OLEH:

RAYSHA NAURRA DWITAFIKRI
NIM: P05130221037

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES BENGKULU
PROGRAM STUDI GIZI DAN DIETETIKA
PROGRAM SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
TAHUN AJARAN 2024/2025

HALAMAN PERSETUJUAN

SKRIPSI

PROFIL SENSORI TERHADAP PRODUK ABON IKAN TONGKOL (Euthynnus affinis) YANG DIPERKAYA JAMUR GRIGIT (Schizophyllum commune)

Dipersiapkan dan dipresentasikan oleh:

RAYSHA NAURRA DWITAFIKRI
NIM : P05130221037

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Skripsi ini Telah Diuji dan Dipertahankan di Hadapan Tim Penguji Poltekkes Kemenkes Bengkulu Jurusan Gizi

Pada Tanggal: 04 Juni 2025

Mengetahui
Pembimbing Skripsi

Pembimbing 1	Pembimbing 2
Dr. Yenni Okfrianti, STP., MP	**Okdi Natan, S.Gz., M. Biomed**
NIP. 197910072009122001	**NUP. 9940012169**

ii

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

PROFIL SENSORI TERHADAP PRODUK ABON IKAN TONGKOL *(Euthynnus affinis)* YANG DIPERKAYA JAMUR GRIGIT *(Schizophyllum commune)*

Yang Dipersiapkan dan Dipresentasikan Oleh :
RAYSHA NAURRA DWITAFIKRI
NIM : P05130221037

Skripsi ini Telah Diuji dan Dipertahankan di Hadapan Tim Penguji
Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Bengkulu Jurusan Gizi
Pada Tanggal: 04 Juni 2025

Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima
Tim Penguji,

Ketua Dewan Penguji	**Penguji II**
Arie Krisnasary, S.Gz., M.Biomed	**Tetes Wahyu W, SST., M.Biomed**
NIP. 198102172006042002	**NIP.198106142006041004**
Penguji III	**Penguji IV**
Okdi Natau, S.Gz., M.Biomed	**Dr. Yenni Okfrianti, STP., MP**
NUP. 9940012169	**NIP. 197910072009122001**

Mengesahkan,
Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu

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

Program Studi S.Tr Gizi dan Dietetika, Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu

Skripsi Mei 2025

Raysha Naurra DwitaFikri[1], Yenni Okfrianti[2], Okdi Natan[3]

PROFIL SENSORI TERHADAP PRODUK ABON IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*) YANG DIPERKAYA JAMUR GRIGIT (*Schizophyllum commune*)

xii+ 130 halaman, 19 tabel, 8 gambar, 19 lampiran

ABSTRAK

Latar Belakang : Abon ikan adalah daging ikan yang dicincang atau dihaluskan dan dimasak dengan bumbu-bumbu tertentu sampai menjadi produk yang kering, praktis dan memiliki daya simpan tinggi. Jamur grigit (*Schizophyllum commune*) merupakan bahan pangan alternatif yang kaya akan serat dan senyawa bioaktif, serta berpotensi digunakan untuk memperkaya nilai gizi abon ikan. **Tujuan Penelitian :** Untuk mengetahui pengaruh penambahan jamur grigit pada abon ikan tongkol terhadap sensitivitas panelis, karakteristik mutu dan tingkat kesukaan melalui pengujian sensori. **Metode Penelitian :** Penelitian ini bersifat eksperimen atau percobaan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri atas delapan formulasi perbandingan antara ikan tongkol dan jamur grigit. Uji sensori dilakukan melalui uji pembedaan segitiga, uji skoring (deskriptif) dan uji hedonik terhadap atribut warna, aroma, tekstur dan rasa. Sebanyak 25 panelis terlatih dan 69 panelis konsumen. **Hasil Penelitian :** Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan jamur grigit memberikan pengaruh yang signifikan terhadap atribut sensori produk abon ikan tongkol, khususnya pada tekstur dan rasa. Semakin tinggi proporsi jamur grigit semakin mengalami perubahan karakteristik produk. Formulasi F2 (75:25) dan F3 (62,5:37,5) menunjukkan tingkat kesukaan tertinggi dan dinilai memiliki mutu sensori yang paling dapat diterima panelis. Selain itu, panelis terlatih dapat membedakan produk secara signifikan melalui uji pembedaan segitiga. **Kesimpulan :** Penambahan jamur grigit terbukti dapat meningkatkan nilai gizi tinggi tanpa menurunkan daya terima konsumen. Oleh karena itu, formulasi F3 (62,5:37,5) merupakan yang paling disukai panelis berdasarkan hasil uji hedonik dan skoring, dengan nilai tertinggi pada atribut rasa dan tekstur.

Kata Kunci: abon ikan tongkol, jamur grigit, profil sensori, karakteristik mutu, tingkat kesukaan

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Nutrition S.Tr Study Program, Department of Nutrion, Polytechnic of the Ministry of health, Bengkulu

Thesis Mei 2025

Raysha Naurra DwitaFikri[1], Yenni Okfrianti[2], Okdi Natan[3]

SENSORY PROFILE OF TUNA FISH FLOSS (*Euthynnus affinis*) ENRICHED WITH GRIGIT MUSHROOM (*Schizophyllum commune*)

xii+ 130 pages, 19 tables, 8 figures, 19 appendices

ABSTRACT

Background: Fish floss is minced or shredded fish meat cooked with specific seasonings until it becomes a dry, practical product with a long shelf life. Grigit mushroom (*Schizophyllum commune*) is an alternative food ingredient rich in fiber and bioactive compounds, with the potential to enhance the nutritional value of fish floss. **Objective:** This study aimed to determine the effect of adding grigit mushroom to tuna fish floss (*Euthynnus affinis*) on panelists' sensitivity, quality characteristics, and preference level through sensory evaluation. **Methods:** This experimental research used a Completely Randomized Design (CRD) consisting of eight formulation ratios between tuna and grigit mushroom. Sensory tests were conducted using triangle discrimination tests, descriptive scoring, and hedonic tests for attributes of color, aroma, texture, and taste. A total of 25 trained panelists and 69 consumer panelists were involved. **Results:** The results showed that the addition of grigit mushroom significantly affected the sensory attributes of the tuna fish floss, particularly texture and taste. Increasing the proportion of grigit mushroom led to changes in product characteristics. Formulations F2 (75:25) and F3 (62.5:37.5) showed the highest levels of preference and were rated as having the most acceptable sensory quality by the panelists. Moreover, trained panelists were able to distinguish the product significantly through the triangle test. **Conclusion:** The addition of grigit mushroom was proven to enhance the nutritional value of fish floss without decreasing consumer acceptance. Therefore, formulation F3 (62.5:37.5) was the most preferred by panelists based on hedonic and scoring tests, with the highest ratings for taste and texture attributes.

Keywords: tuna fish floss, grigit mushroom, sensory profile, quality characteristics, preference level

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

BIODATA PENULIS



Nama Lengkap	:	Raysha Naurra DwitaFikri
Nama Panggilan	:	Ray
Nim	:	P05130221037
Prodi	:	Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Tempat Tanggal Lahir	:	Bengkulu, 13 April 2003
Jenis Kelamin	:	Perempuan
Alamat	:	Jl. Kebun Kenanga No. 14, RT/RW. 008/003 Kelurahan Kebun Kenanga, Kecamatan Ratu Agung, Kota Bengkulu
Email	:	naurraraysha@gmail.com
Instagram	:	@rayshaandf
Riwayat Pendidikan	:	1. TK Aisyah XI Kota Bengkulu 2. SD Negeri 36 Kota Bengkulu 3. SMP Negeri 15 Kota Bengkulu 4. SMA Negeri 02 Kota Bengkulu

Kemenkes
PoltekKes Bengkulu

MOTTO

"Cukuplah Allah sebagai pelindung dan
cukuplah Allah sebagai penolong"
(QS. An-Nisa : 45)

"Sesungguhnya ketetapan-Nya, jika Dia menghendaki
sesuatu, Dia hanya berkata kepadanya "Jadilah!"
Maka, jadilah sesuatu itu"
(QS. Yasin : 82)

"Jadikanlah sabar dan sholat sebagai penolongmu,
sesungguhnya Allah bersama orang-orang yang sabar"
(QS. Al-Baqarah : 153)

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

"Jangan pernah merasa tertinggal,
setiap orang punya proses dan rezekinya masing-masing
(QS Maryam : 4)

"Jika langkahmu telah memilih untuk memulai sesuatu
Tuntaskanlah hingga akhir; simpan rasa sesal dan lelahmu,
rasa lelahmu tak sebanding dengan pengorbanan dan jerih payah
yang telah dilakukan orang tuamu. Jangan takut dan khawatir,
sebab sesungguhnya pertolongan Allah itu nyata"
(rayshanaurra)

KATA PERSEMBAHAN

Alhamdulillahi Rabbil ‘Aalamiin. Segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat, karunia, kasih sayang, dan kekuatan yang senantiasa menyertai sebagai ucapan terima kasih. Skripsi ini saya persembahkan kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan nikmat sehat dan kekuatan lahir dan batin yang sangat luar biasa sehingga penulis bisa menjadi kuat meski terkadang sering mengeluh dan hampir menyerah. Atas segala karunia yang telah diberikan dan mengabulkan segala doa-doa yang penulis panjatkan dalam kelancaran dan keberkahan dalam setiap perjuangan menyelesaikan skripsi.
2. Kepada cinta pertama penulis Ayah yang dengan penuh cinta dan kasih sayangnya kepada anak perempuan satu-satunya yang telah menjadi sumber kekuatan dan motivasi terbesar dalam hidup penulis. Terima kasih karena telah menjadi ayah yang terbaik di dunia dan pengorbanan yang telah diberikan kepada anak perempuannya meskipun tidak akan pernah dapat terbalas, namun penulis berharap semoga pencapaian kecil ini dapat menjadi balasan atas segala pengorbanan atas waktu, materi dan kasih sayang yang telah diberikan.
3. Kepada pintu surga penulis Bunda yang telah menjadi sosok bunda, sahabat dan pendengar terbaik untuk anak perempuan satu-satunya. Terima kasih karena telah melahirkan dan menjadi sosok bunda terhebat di dunia yang telah memberikan kasih sayang yang tak terhingga. Terima kasih atas segala doa-doa tulus yang telah diberikan kepada anak perempuannya meskipun tidak akan pernah dapat terbalas, namun penulis berharap semoga pencapaian kecil ini dapat menjadi balasan atas segala pengorbanan atas waktu, materi dan kasih sayang yang telah diberikan.
4. Saudara laki-laki tersayang abang terima kasih karena telah berhasil menjadi sosok abang terbaik yang membantu memberikan dan mengajarkan segala hal yang penulis butuhkan, serta menjadi pendengar serta sosok abang yang menjadi garda terdepan untuk adik perempuan nya.
5. Adek tersayang terima kasih telah menjadi adek terhebat sekaligus pendengar (teman cerita) penulis dalam menjalankan proses kehidupan perkuliahan ini.
6. Keluarga besar penulis, terima kasih untuk doa dan dukungannya kepada penulis, sehingga penulis bisa berada di titik sekarang ini.
7. Saudara asuh sekaligus sahabat-sahabat terhebatku (Anisah, Esa, Anjel, Nitha, dan Wafiyati) yang telah membantu memberikan dukungan, doa dan semangat serta menemani penulis dalam proses perkuliahan, penyusunan skripsi dari awal hingga akhir dan siap sedia untuk mendengarkan setiap

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

keluhan dan ocehan penulis terhadap masalah yang terjadi dalam kehidupan ini.

8. Para panelis, terima kasih yang sebesar-besarnya atas kesediaannya meluangkan waktu, memberikan penilaian, dan menjadi bagian penting dalam kelangsungan proses penelitian ini. Tanpa partisipasi dan kejujuran para panelis, penelitian ini tidak akan dapat berjalan dengan baik.
9. Angkatan 21, yang telah bersama-sama melewati berbagai proses perkuliahan, dari awal masuk perkuliahan hingga akhir perkuliahan. Banyak yang telah kita lewati dimulai dari tawa, tangis, dan perjuangan. Kalian bukan hanya teman kuliah, tapi bagian dari cerita hidup yang akan selalu diingat. Semoga kebersamaan ini menjadi kenangan indah dan langkah awal menuju gerbang kesuksesan kita masing-masing, aamiin.
10. Terakhir, kepada diri sendiri Raysha Naurra DwitaFikri. Terima kasih telah menjadi pribadi yang kuat, sabar dan semangat dalam menjalani setiap proses, rintangan dan keraguan dalam hidup. Terima kasih karena sudah mengatur ego dan memilih bangkit meskipun sering kali patah semangat dalam proses menyelesaikan skripsi ini. Semoga langkah kecil ini menjadi langkah awal agar terus belajar menjadi kuat dan lebih kuat lagi.

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan hidayah-Nya serta kemudahan yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "**Profil Sensori Terhadap Produk Abon Ikan Tongkol *(Euthynnus affinis)* yang Diperkaya Jamur Grigit *(Schizophyllum commune)*"**. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat mencapai gelar Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika di Poltekkes Kemenkes Bengkulu. Penulis menyadari penulisan skripsi ini banyak mendapat masukkan dan bantuan dari berbagai pihak. Kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Dr. Yenni Okfrianti, STP., MP sebagai Pembimbing I, yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberikan banyak masukan serta motivasi dalam menyusun skripsi hingga selesai, Terimakasih banyak ibu atas ilmu baru yang telah diberikan kepada penulis semoga selalu diberikan kesehatan, rezeki dan kemudahan dalam urusannya, aamiin.
2. Bapak Okdi Natan, S.Gz., M.Biomed sebagai Pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan banyak masukan dalam menyelesaikan skripsi. Terima kasih bapak karena telah memberikan ilmu baru kepada penulis semoga bapak selalu diberikan kesehatan, rezeki dan kemudahan dalam menjalani urusannya, aamiin.
3. Ibu Arie Krisnasary, S.Gz., M.Biomed sebagai Ketua Dewan Penguji yang telah memberikan banyak masukan, saran dan ilmu baru kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini. Terima kasih ibu semoga ibu selalu

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

diberikan kesehatan, rezeki dan kemudahan dalam menjalani urusannya, aamiin.

4. Bapak Tetes Wahyu W, SST., M.Biomed sebagai Penguji II yang telah memberikan banyak masukan, saran dan ilmu baru kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini. Terima kasih ibu semoga ibu selalu diberikan kesehatan, rezeki dan kemudahan dalam menjalani urusannya, aamiin.
5. Ibu Linda, SST., M.KES sebagai Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
6. Bapak Anang Wahyudi, S.Gz., MPH sebagai Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
7. Bapak Tetes Wahyu W, SST., M.Biomed sebagai Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika.
8. Seluruh dosen yang telah memberi masukan dan motivasi kepada penulis dalam menyusun skripsi.
9. Pengelola Perpustakaan Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu.

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Penyusunan skripsi ini, penulis mengharapkan adanya kritik dan saran agar dapat membantu perbaikan selanjutnya. Atas perhatian dan masukannya penyusun mengucapkan terima kasih.

Bengkulu, 04 Juni 2025

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN ..... **ii**
HALAMAN PENGESAHAN ..... **iii**
ABSTRAK ..... **iv**
ABSTRACT ..... **v**
BIODATA PENULIS ..... **vi**
MOTTO ..... **vii**
KATA PERSEMBAHAN ..... **viii**
KATA PENGANTAR ..... **x**
DAFTAR ISI ..... **xii**
DAFTAR TABEL ..... **xiv**
DAFTAR GAMBAR ..... **xv**
DAFTAR LAMPIRAN ..... **xvi**
BAB I PENDAHULUAN **1**
1.1 Latar Belakang 1
1.2 Rumusan Masalah 4
1.3 Tujuan Penelitian 5
1.4 Manfaat Penelitian 5
1.5 Keaslian Penelitian 6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA **9**
2.1 Abon Ikan 9
2.2 Ikan Tongkol *(Euthynnus affinis)* 13
2.3 Perbedaan Ikan Tongkol, Tuna dan Cakalang 15
2.4 Jamur Grigit *(Schizophyllum Commune)* 16
2.5 Efek Sitotoksik atau Reaksi Imun Tubuh Pada Jamur 18
2.6 Profil Sensori 19
2.7 Uji Organoleptik 20
2.8 Daya Terima Konsumen 33
BAB III METODE PENELITIAN **34**
3.1 Desain Penelitian 34
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian 34
3.3 Variabel Penelitian 34
3.4 Sampel Penelitian 34
3.5 Kerangka Konsep 35
3.6 Definisi Operasional 35
3.7 Alat dan Bahan 38
3.8 Pelaksanaan Penelitian 39
3.9 Tahapan Penelitian 40
3.10 Pengolahan Data 48
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN **50**
4.1 Pelaksanaan Penelitian 50
4.2 Hasil Penelitian 53
4.3 Pembahasan 66

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 80
5.1 Kesimpulan 80
5.2 Saran 81
DAFTAR PUSTAKA 82
LAMPIRAN 87

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Keaslian Penelitian 7
Tabel 2. 1 Persyaratan Mutu Dan Keamanan Abon Ikan 10
Tabel 2. 2 Persyaratan Mutu Dan Keamanan Abon Ikan 11
Tabel 2. 3 Komposisi Kimia Abon Ikan 12
Tabel 2. 4 Standar Industri Indonesia untuk Abon No 0368-80,0368-85 13
Tabel 2. 5 Kandungan Gizi Ikan Tongkol 15
Tabel 2. 6 Perbedaan Ikan Tongkol, Tuna dan Cakalang 15
Tabel 2. 7 Kandungan Gizi Jamur Grigit 18
Tabel 2. 8 Macam Konsentrasi 22
Tabel 3. 1 Definisi Operasional 36
Tabel 3. 2 Formulasi Abon Ikan Tongkol dengan Jamur Grigit 39
Tabel 4. 1 Pengaruh Penambahan Jamur Grigit Karakteristik Mutu Warna ... 56
Tabel 4. 2 Pengaruh Penambahan Jamur Grigit Karakteristik Mutu Aroma .. 57
Tabel 4. 3 Pengaruh Penambahan Jamur Grigit Karakteristik Mutu Tekstur . 58
Tabel 4. 4 Pengaruh Penambahan Jamur Grigit Karakteristik Mutu Rasa 60
Tabel 4. 5 Pengaruh Penambahan Jamur Grigit Terhadap Warna 62
Tabel 4. 6 Pengaruh Penambahan Jamur Grigit Terhadap Aroma 63
Tabel 4. 7 Pengaruh Penambahan Jamur Grigit Terhadap Tekstur 64
Tabel 4. 8 Pengaruh Penambahan Jamur Grigit Terhadap Rasa 65

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Ikan Tongkol (Bahar, 2008) 14
Gambar 2. 2 Jamur Grigit (Schizophyllum commune) 17
Gambar 3. 1 Kerangka konsep 35
Gambar 3. 2 Tahap Penelitian 40
Gambar 3. 3 Alur Persiapan Abon Ikan Tongkol dengan Jamur Grigit 42
Gambar 3. 4 Proses Pemasakan Abon Ikan Tongkol dengan Jamur Grigit ... 44
Gambar 4. 1 Produk Abon Ikan Tongkol dengan Penambahan Jamur Grigit 53
Gambar 4. 2 Hasil Seleksi Panelis dengan uji Binomial 54

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Bukti Pembayaran Penelitian 87
Lampiran 2 Surat izin Pra Penelitian Laboratorium Pangan 88
Lampiran 3 Surat Izin Penelitian Laboratorium Pangan Poltekkes Bengkulu 89
Lampiran 4 Form Pembedaan Segitiga 90
Lampiran 5 Form Uji Skoring 94
Lampiran 6 Form Uji Hedonik 97
Lampiran 7 Dokumentasi Pra Penelitian 100
Lampiran 8 Dokumentasi Penelitian Uji Pembedaan Segitiga 102
Lampiran 9 Dokumentasi Penelitian Uji Skoring dan Hedonik 103
Lampiran 10 Hasil Uji Kruskall-Wallis dan Mann Whitney "Hedonik" 104
Lampiran 11 Hasil Uji Kruskall-Wallis dan Mann Whitney "Skoring" 106
Lampiran 12 Master Data Uji Pembedaan Segitiga (Triangle Test) 108
Lampiran 13 Master Data Uji Skoring 110
Lampiran 14 Master Data Uji Hedonik 112
Lampiran 15 Hasil Uji Binomial Seleksi Panelis 114
Lampiran 16 Uji Kruskall-Wallis Tingkat Kesukaan 115
Lampiran 17 Uji Mann-Whitney Tingkat Kesukaan 116
Lampiran 18 Nilai Gizi Produk Abon Ikan Tongkol 126
Lampiran 19 Surat Keterangan Layak Etik 129

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu