

KARYA TULIS ILMIAH

**UJI KARAKTERISTIK SENSORIK SWEET PATATAS CHIPS UBI JALAR
(IPOMOEA BATATAS) DENGAN PENAMBAHAN NORI DAUN KELOR
DAN TEPUNG TEMPE**



**Sebagai Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III Kesehatan
Pada Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku:**

Disusun Oleh:

Nama: Gisela pattinama

NIM: P07131023011

**PROGRAM STUDI GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALUKU**

2026

LEMBAR PENGESAHAN

Karya Tulis Ilmiah Oleh Gisela Pattinama, NIM : P07131023011, Dengan Judul "uji Karakteristik Sensorik Sweet Patatas Chips Ubi jalar (*IPOMA BATATAS*) dengan Penambahan Nori Daun Kelor dan Tepung Tempe" telah dipertahankan dihadapan Dewan Penguji pada tanggal

Dewan Penguji

Penguji ketua



Dr. Ety Yuni Ristanti, S.KM., MPH
NIP.197606291999032002

Penguji Anggota II



Octovina Soumokil, SKM., MPH
NIP.197609071999032001

Penguji Anggota III



Junieni., S.Gz., M.Si
NIP.197908062010122001

Mengesahkan
Direktur Politeknik kesehatan
Kemenkes Maluku



Dr. Betty Anthoineta Sahertian, S.Pd., M.Kes
NIP.197108121994032001

Mengetahui
Ketua Jurusan Gizi



Santi Aprilian Lestalu, S.Gz., M.P.H
NIP.198104092005012003

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan Rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan usulan Penelitian berjudul Uji Karakteristik Sensorik Sweet Patatas Chpis Ubi Jalar Dengan Penambahan Nori Daun Kelor Dan Tepung Tempe sebagai syarat menyelesaikan pendidikan Diploma III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Maluku

Ucapan terima kasih dengan tulus dan penuh rasa hormat penulis sampaikan kepada Ibu Junieni., S.Gz., M.Si selaku pembimbing, yang telah mengorbankan waktu, tenaga dan, pikiran, dalam membantu serta membimbing penulis.

Pada kesempatan ini penulis tidak lupa mengucapkan terima kasih kepada

1. DR. Betty Anthoineta Sahertian, S.Pd. M.Kes, selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengikuti pendidikan pada Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku.

2. Santi Aprilian Lestaluhu, S.Gz.,M.P.H Selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku, yang telah memberikan motivasi dan arahan selama penulis mengikuti pendidikan.
3. Dr. Ety Yuni Ristanti,S.KM., MPH Penguji 1, yang telah memberikan waktu, perhatian, dan masukan berharga demi penyempurnaan karya tulis ini.
4. Octovina Soumokil, SKM., MPH Penguji 2, atas kritik, saran, serta bimbingan yang sangat membantu penulis dalam menyempurnakan karya ini.
5. Seluruh staf dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku, atas ilmu, motivasi, dan dorongan yang diberikan selama masa studi.
6. Kedua orang tua dan kakak tercinta, yang selalu menjadi sumber doa, motivasi, semangat, serta memberikan dukungan moral dan material sejak awal pendidikan hingga penyusunan karya tulis ilmiah ini.
7. Teman-teman Prodi Gizi Ambon Angkatan 2023, khususnya nonti, ing, jeli, dan ayu yang telah menjadi teman seperjuangan, saling mendukung, dan menemani penulis dalam proses pendidikan.

8. Selain itu, penulis juga ingin menyampaikan terima kasih kepada diri sendiri yang telah berusaha dengan penuh kesabaran, semangat, serta kerja keras dalam menyelesaikan karya tulis ilmiah ini, meskipun penuh dengan tantangan dan keterbatasan. Penulis menyadari bahwa tanpa komitmen, ketekunan, dan keyakinan pada kemampuan diri, karya tulis ini tidak akan terselesaikan dengan baik.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan Karya Tulis ini masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan di masa mendatang. Besar harapan penulis, semoga karya tulis ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca, khususnya dalam bidang gizi.

Ambon, 24 februari 2026

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN

HALAMAN JUDUL	I
HALAMAN PENGESAHAN.....	II
KATA PENGANTAR	III
DAFTAR ISI.....	V
DAFTAR TABEL	VII
DAFTAR GAMBAR	VIII
DAFTAR LAMPIRAN	IX
ABSTRAK	X
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	8
C. Tujuan Penelitian.....	9
D. Manfaat Penelitian.....	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Landasan Teori	11
B. Kerangka Konsep.....	31
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	22
B. Waktu Dan Lokasi Penelitian	23
C. Sampel Dan Penelis.....	23
D. Variabel Dan Definisi Operasional.....	25
E. Pengumpulan Data.....	27
F. Bahan Instrumen Penelitian	27
G. Cara Pengolahan Dan Analisa Data.....	29
H. Penyajian Data.....	29

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian	30
B. Pembahasan	35

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	44
B. Saran.....	45

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

TABEL	HALAMAN
Tabel 2.1 Zat Gizi Ubi Jalar.....	14
Tabel 2.2 Zat Tepung Tempe.....	17
Tabel 2.3 Zat Gizi Nori Daun Kelor	19
Tabel 2.4 Variabel dan Definisi Operasional Uji Sensorik.....	25

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	HALAMAN
Gambar 2.1 Ubi Jalar	13
Gambar 2.2 Tepung Tempe	16
Gambar 2.3 Nori Daun kelor.....	18

DAFTAR LAMPIRAN

LAPIRAN	HALAMAN
Lampiran 1 Alur Pembuatan Sweet Potato Chips.....	51
Lampiran 2 Alur pembuatan Nori Daun Kelor.....	52
Lampiran 3 Lembaran Persetujuan Responden	53
Lampiran 4 Formulir Uji Organopoletik	54
Lampiran 5 Penilaian Penelis Berdasarkan Warna, Aroma, Rasa, dan Tekstur	56
Lampiran 6 Dokumentasi	58

ABSTRAK

UJI KARAKTERISTIK SENSORIK SWEET PATATAS CHIPS UBI JALAR (*IPOMOEA BATATAS*) DENGAN PENAMBAHAN NORI DAUN KELOR DAN TEPUNG TEMPE

Gisela Pattinama*) Junieni.**)

Latar Belakang:

Ubi jalar (*Ipomoea batatas*) merupakan bahan pangan lokal yang kaya akan karbohidrat, serat pangan, vitamin, dan antioksidan, namun memiliki kandungan protein yang relatif rendah. Untuk meningkatkan nilai gizi serta daya terima konsumen, ubi jalar dapat diolah menjadi produk sweet potato chips dengan penambahan bahan pangan lain yang lebih kaya protein. Nori daun kelor dan tepung tempe dipilih karena memiliki kandungan protein, mineral, dan senyawa bioaktif yang dapat meningkatkan kualitas gizi serta karakteristik sensorik produk.

Tujuan Penelitian:

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik sensorik sweet patatas chips berbahan dasar ubi jalar dengan penambahan nori daun kelor dan tepung tempe berdasarkan uji hedonik meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur.

Metode Penelitian:

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan tiga perlakuan, yaitu P1, P2, dan P3, yang memiliki perbedaan komposisi ubi jalar dan tepung tempe, sedangkan penambahan nori daun kelor dibuat dalam jumlah yang sama pada setiap perlakuan. Uji sensorik dilakukan kepada 30 panelis tidak terlatih dari mahasiswa Poltekkes Kemenkes Maluku menggunakan formulir uji hedonik dengan skala 1–4. Data dianalisis secara deskriptif dalam bentuk persentase dan nilai rata-rata tingkat kesukaan.

Hasil Penelitian:

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan P2 memiliki tingkat kesukaan tertinggi pada aspek warna, rasa, dan tekstur dibandingkan perlakuan lainnya. Pada aspek aroma, perlakuan P3 memperoleh nilai kesukaan tertinggi. Secara keseluruhan, P2 merupakan formulasi yang paling disukai karena memiliki keseimbangan karakteristik sensorik yang lebih baik.

Kesimpulan:

Penambahan nori daun kelor dan tepung tempe berpengaruh terhadap karakteristik sensorik sweet patatas chips ubi jalar. Formulasi terbaik adalah P2 karena paling disukai panelis pada sebagian besar atribut sensorik.

Kata kunci: ubi jalar, nori daun kelor, tepung tempe.

*) Mahasiswa Jurusan Gizi (Peneliti)

**) Dosen Jurusan Gizi (Pembimbing)

