

KARYA TULIS ILMIAH

IDENTIFIKASI KARAKTERISTIK SENSORIK DAN KANDUNGAN ZAT GIZI
NUGGET IKAN LAYANG (*Decapterus Spp*) DENGAN PENAMBAHAN DAUN
KATUK (*Sauropus Androgynus*) DAN WORTEL (*Daucus Carota*)



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

Disusun Oleh :

INGRID THEOVILLIA FANI MIRPEY

NIM: P07131023012

JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KEMENKES MALUKU
2026

LEMBAR PENGESAHAN

Karya Tulis Ilmiah Oleh Ingrid Theovillia Fani Mirpey, Nim : P07131023012 ,
Dengan Judul "Identifikasi Karakteristik Sensorik Dan Kandungan Zat Gizi
Nugget Ikan Layang (*Decapterus Spp*) Dengan Penambahan Daun Katuk
(*Sauropus Androgynus*) Dan Wortel (*Daucus Carota*)" Telah Dipertahankan
Dihadapan Dewan Penguji Pada Tanggal 23 April 2026

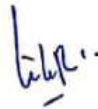
Dewan Penguji

Penguji Ketua



Muhamad Asrar, S.KM., MPH
NIP.196907271991031002

Penguji Anggota II



Michran Marsaoly, SKM., M.Kes
NIP.197407011998032002

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 Lestahu, S.Gz., M.P.H
NIP. 198104092005012003

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah berjudul “Identifikasi Karakteristik Sensorik Dan Kandungan Zat Gizi Nugget Ikan Layang (*Decapterus Spp*) Dengan Penambahan Daun Katuk (*Sauropus Androgynus*) Dan Wortel (*Daucus Carota*)”. Sebagai salah satu 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 dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.

Pada kesempatan ini penulis tidak lupa mengucapkan terima kasih dan penghargaan 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 Politeknik Kesehatan Kesehatan Kemenkes Maluku.
2. Santi Aprilian Lestaluhu, S.Gz.,M.PH selaku Ketua Jurusan Gizi yang telah memberikan motivasi dan arahan selama penulis mengikuti pendidikan.

3. Muhamad Asrar,S.KM.,MPH selaku Penguji I yang telah bersedia menguji dan memberikan saran, masukan dan arahan untuk Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Michran Marsaoly,SKM.,M.Kes selaku Penguji II yang telah bersedia menguji dan memberikan saran, masukan dan arahan untuk Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Seluruh Staf Dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku yang telah memberikan ilmu dan mendidik penulis selama mengikuti pendidikan.
6. Dengan hati yang penuh rasa syukur, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Papa Nuel, Mama Wati, Kaka Endy, dan adik Glory atas segala doa, kasih sayang, dukungan, serta pengorbanan yang tiada henti. Tanpa kehadiran dan cinta kasih dari keluarga, penulis tidak akan mampu mencapai tahap ini. Terima kasih karena selalu menjadi sumber kekuatan, semangat, dan motivasi dalam setiap langkah penulis, terutama dalam menghadapi berbagai tantangan selama menempuh pendidikan. Setiap doa dan usaha yang diberikan menjadi penyemangat bagi penulis untuk terus berjuang dan memberikan yang terbaik.
7. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada seluruh keluarga tercinta, yaitu Nenek, Bapa Edy, Mama Nona, Mama Nisye, Bongso Erny, serta saudara-saudara penulis, yaitu Kakak Oland, Kakak Glen, Kakak Sésil, adik Mey, Thomy, Bony, dan Indra. Terima kasih

atas dukungan yang tiada henti, baik secara material maupun nonmaterial, serta motivasi dan nasihat yang selalu diberikan kepada penulis untuk tetap semangat dalam menyelesaikan tugas yang sedang dijalani.

8. Penulis menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu, serta teman-teman yang selalu bersama penulis selama proses perkuliahan dan senantiasa memberikan motivasi, semangat, serta menjadi tempat berbagi cerita, yaitu Elzanora, Lisa, Prisca, Egy, Analisia, Bevi, Giovanni, Claudio, Ading, Adrian, dan Alex.
9. Terima kasih juga penulis sampaikan kepada teman-teman seperjuangan, khususnya yang selalu membersamai penulis dalam proses ini, saling menguatkan, dan berbagi tawa. Terima kasih atas cerita, pelukan hangat, dan semangat yang diberikan, yaitu Nonjel, Nonti, Ayu, dan Gisel, serta teman-teman angkatan 2023 Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku.
10. Terakhir, penulis mengucapkan terima kasih kepada diri sendiri yang telah memilih untuk tetap bertahan, terus melangkah, dan tidak menyerah dalam setiap proses yang dilalui. Berbagai usaha, perjuangan, dan tantangan yang dihadapi hingga mencapai tahap ini menjadi bagian dari proses pembelajaran yang berharga. Penulis menyadari bahwa tidak semua proses berjalan dengan mudah, namun setiap tahapan dapat dilalui dengan kesabaran dan

keteguhan. Setiap langkah, termasuk kegagalan yang dialami, telah memberikan pelajaran serta memperkuat penulis dalam menghadapi berbagai situasi.

Akhir kata, penulis berharap semoga Karya Tulis Ilmiah ini dapat bermanfaat bagi pembaca, serta semoga Tuhan Yang Maha Esa senantiasa melimpahkan rahmat-Nya kepada kita semua.

"Aku sampai di titik ini bukan karena kekuatanku sendiri, melainkan karena Tuhan yang senantiasa menguatkan dan menyertaiku dalam setiap proses. Segala perkara dapat kutanggung di dalam Dia yang memberi kekuatan kepadaku."

— *Filipi 4:13*

Ambon, April 2026

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	5
1. Tujuan Umum.....	5
2. Tujuan Khusus	5
D. Manfaat Penulisan.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Landasan Teori	7
B. Kerangka Konsep	14
BAB III METODE PENELITIAN.....	15
A. Jenis Penelitian.....	15
B. Rancangan Penelitian	15
C. Waktu dan Lokasi Penelitian	16
D. Sampel dan Panelis	16
1. Sampel.....	16
2. Panelis	16
E. Variabel dan Definisi Operasional.....	18
F. Pengumpulan Data.....	19

G. Instrumen dan Bahan Penelitian	20
H. Cara Pengolahan dan Analisis Data.....	21
I. Penyajian Data.....	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
A. Hasil	27
B. Pembahasan	33
BAB V KASIMPULAN DAN SARAN	45
A. Kesimpulan	45
B. Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA.....	48
LAMPIRAN.....	52

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Persyaratan Mutu Berdasarkan SNI 01-6683-2002.....	9
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Ikan Layang /100 gr.....	10
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Daun Katuk / 100 gr.....	13
Tabel 2.4 Kandungan Gizi Wortel / 100 gr.....	15
Tabel 3.1 Rancangan Penelitian Nugget Ikan Layang dengan Penambahan Daun Katuk Dan Wortel.....	19
Tabel 3.2 Variabel dan Definisi Operasional Uji Sensorik	22
Tabel 3.3 Komposisi Formula Nugget Ikan Layang dengan Penambahan Daun Katuk Dan Wortel.....	25
Tabel 4.1 Karakteristik Sensorik Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa Nugget Ikan Layang Dengan Penambahan Daun Katuk Dan Wortel.....	27
Tabel 4.2 Karakteristik Sensorik Tingkat Kesukaan Terhadap Warna Nugget Ikan Layang Dengan Penambahan Daun Katuk Dan Wortel.....	27
Tabel 4.3 Karakteristik Sensorik Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma Nugget Ikan Layang Dengan Penambahan Daun Katuk Dan Wortel.....	29
Tabel 4.4 Karakteristik Sensorik tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur Nugget Ikan Layang Dengan Penambahan Daun Katuk Dan Wortel.....	30
Tabel 4.5 Rata-Rata Dan Tabel Skor Panelis Rasa Warna Tekstur Dan Aroma Pada Nugget Ikan Layang dengan Penambahan Daun Katuk dan Wortel.....	31
Tabel 4. 6 Kandungan Zat Gizi Nugget Ikan Layang dengan Penambahan Daun Katuk dan Wortel (Per Resep).....	31

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Nugget.....	8
Gambar 2.2 Ikan Layang.....	11
Gambar 2.3 Daun Katuk.....	12
Gambar 2.4 Kerangka Konsep.....	14
Gambar 5.1 Proses persiapan.....	53
Gambar 5.2 Proses Pengolahan.....	54
Gambar 5.3 Hasil Produk.....	55
Gambar 5.4 Daya Terima.....	57

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Lembaran Persetujuan Responden.....	52
Lampiran 2 Formulir Uji Organopoletik	53
Lampiran 3 Diagram Alur Pembuatan Nugget ikan Layang.....	54
Lampiran 4 Surat Penelitian.....	55
Lampiran 5 Hasil nutrisurvey.....	56
Lampiran 6 Master Tabel.....	61
Lampiran 7 Dokumentasi	63

ABSTRAK

IDENTIFIKASI KARAKTERISTIK SENSORIK DAN KANDUNGAN ZAT GIZI NUGGET IKAN LAYANG (*Decapterus Spp*) DENGAN PENAMBAHAN DAUN KATUK (*Sauropus Androgynus*) DAN WORTEL (*Daucus Carota*)

Ingrid Theovillia Fani Mirpey*) Junieni.**)

Latar Belakang: Ikan layang merupakan salah satu sumber pangan hewani yang memiliki kandungan protein tinggi serta mudah diperoleh di wilayah Maluku. Selain itu, daun katuk mengandung berbagai zat gizi seperti protein, vitamin, dan mineral, sedangkan wortel kaya akan beta karoten yang berperan sebagai provitamin A. Pemanfaatan bahan pangan lokal tersebut dapat dijadikan sebagai alternatif dalam pengembangan produk pangan bergizi, salah satunya dalam bentuk nugget yang digemari oleh masyarakat luas.

Tujuan penelitian: bertujuan untuk mengidentifikasi karakteristik sensorik dan kandungan gizi nugget ikan layang dengan penambahan daun katuk dan wortel

Metode Penelitian: penelitian deskriptif dilakukan di Laboratorium Jurusan Gizi dengan panelis sebanyak 30 orang. Terdapat tiga perlakuan yaitu P1, P2, dan P3 dengan variasi komposisi ikan layang, daun katuk, dan wortel. Parameter yang dinilai meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur, sedangkan analisis kandungan zat gizi dilakukan menggunakan aplikasi Nutrisurvey.

Hasil Penelitian: menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap nugget ikan layang pada semua perlakuan berada pada kategori suka hingga sangat suka. Berdasarkan nilai rata-rata, perlakuan P3 memiliki tingkat penerimaan tertinggi dengan nilai 12,16 dibandingkan dengan perlakuan P1 dan P2. Hasil analisis zat gizi menunjukkan bahwa perlakuan P2 memiliki kandungan energi dan protein tertinggi per 100 grm, yaitu sebesar 122,5 kkal dan 12,6 gram.

Kesimpulan: Perlakuan P3 merupakan formulasi terbaik berdasarkan tingkat kesukaan panelis, sedangkan perlakuan P2 unggul dalam kandungan gizi.

Kata kunci: nugget ikan layang, daun katuk, wortel.

*) Mahasiswa Jurusan Gizi (Peneliti)

**) Dosen Jurusan Gizi (Pembimbing)

