

KARYA TULIS ILMIAH

IDENTIFIKASI SENSORIK STICK TEPUNG UWI UNGU (*Dioscorea Alata* L) DENGAN PENAMBAHAN KEPITING BAKAU (*Scylla*)



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

Disusun Oleh:

**MARSELA KDISE
P07131022055**

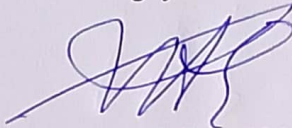
**PROGRAM STUDI GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN MALUKU
AMBON 2025**

LEMBAR PENGESAHAN

Karya Tulis Ilmiah Oleh MARSELA K D I S E , NIM: P07131022055
Dengan Judul "Identifikasi Sensorik Tepung Uwi Ungu (*Dioscorea Alata* L)
Dengan Penambahan Kepiting Bakau (*Scylla*)" telah dipertahankan
dihadapan Dewan Penguji pada tanggal 15 Juli 2025

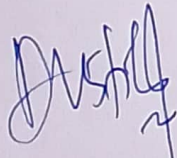
Dewan Penguji

Penguji Ketua



Mahmud, S.Pd., M.Kes
NIP. 196108171986031004

Penguji Anggota I



Khartini Kaluku, S.Gz., M.Kes
NIP. 198304212006042002

Penguji Anggota II



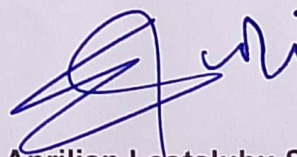
Junieni, S.Gz., M.Si
NIP. 197908062010122001

Mengesahkan,
Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes
Maluku



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

Mengetahui
Ketua Jurusan Gizi



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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan rahmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah berjudul "identifikasi sensorik tepung uwi ungu (*Dioscorea Alata* L) dengan penambahan kepiting bakau (*Scylla*)" sebagai salah satu syarat menyelesaikan pendidikan Diploma III Jurusan Gizi Politeknik 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 sejak penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.

Pada kesempatan ini penulis tidak lupa mengucapkan terima kasih dan penghargaan kepada :

1. 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 Kemenkes Maluku Jurusan Gizi
2. Santi A.Lestaluhu,SKM.,MPH selaku ketua jurusan prodi Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku yang telah memberikan motivasi dan arahan selama penulis mengikuti pendidikan
3. Mahmud. S.Pd., M.Kes selaku penguji I yang telah bersedia menguji dan memberikan saran dan arahan dalam penyusunan Karya Tulis

Ilmiah ini.

4. Khartini Kaluku, S.Gz.,M,Kes selaku penguji II yang telah menguji dan memberikan saran selama penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Seluruh staf dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Maluku yang telah memberikan ilmu dan mendidik selama penulis mengikuti pendidikan
6. Teristimewa kepada keluarga tercinta Bapa, Maklon kdise dan Mama Helena kdise serta saudara saya , kaka Lake, kaka Tea , dan kaka Tise yang sudah memberikan kasih sayang, semangat, dukungan doa dan cinta yang penuh kepada saya selama mengikuti Pendidikan Diploma III Di Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku.
7. Terima kasih saya ucapkan kepada sahabat-sahabat seperjuangan yang sudah menemani dan mendukung penulis dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.
8. Orang-orang terdekat saya yang selalu membantu dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini

Semoga Karya Tulis Ilmiah ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan semoga Tuhan Yang Maha Esa selalu melimpahkan rahmatNya kepada kita semua.

Ambon, Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
ABSTRAK	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
1. Tujuan Umum	5
2. Tujuan Khusus	5
D. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Landasan Teori	7
B. Kerangka Konsep	27
BAB III METODE PENELITIAN	28
A. Jenis Penelitian	28
B. Rancangan Penelitian	28
C. Waktu dan Lokasi	28
D. Sampel dan Panelis	29
E. Variable dan Definisi Operasional	30
F. Pengumpulan Data	31
G. Instrumen dan Bahan Penelitian	31
H. Cara Pengolahan dan Analisis Data	32
I. Penyajian Data	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	34
A. Hasil Penelitian	34
B. Pembahasan	40
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	49
A. Kesimpulan	49
B. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	55

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Kandungan Gizi 100 gr Tepung Uwi Ungu.....	8
3.1 Variabel dan Definisi Operasional	30
4.1 Distribusi Daya Terima Panelis Terhadap Warna <i>Stik</i> Tepung Uwi Ungu Dan Kepiting Bakau	37
4.2 Distribusi Daya Terima Panelis Terhadap Rasa <i>Stik</i> Tepung Uwi Ungu Dan Kepiting Bakau	36
4.3 Distribusi Daya Terima Panelis Terhadap Aroma <i>Stik</i> Tepung Uwi Ungu Dan Kepiting Bakau	37
4.4 Distribusi Daya Terima Panelis Terhadap Tekstur <i>Stik</i> Tepung Uwi Ungu Dan Kepiting Bakau	39
4.5 Distribusi Rata-Rata Daya Terima Panelis Terhadap Rasa, Warna, Aroma dan Tekstur <i>Stik</i> Tepung Uwi Ungu Dan Kepiting Bakau	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kue <i>Stik</i> Uwi Ungu	7
2. Tepung Uwi Ungu	14
3. Kepiting Bakau	21
4. Kerangka Konsep	27

ABSTRAK

IDENTIFIKASI SENSORIK STICK TEPUNG UWI UNGU (*Dioscorea Alata* L) DENGAN PENAMBAHAN KEPITING BAKAU (*Scylla*)

Marsela Kdise*) Junieni **)

Latar Belakang : Stik merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka atau tepung sagu. Stik tepung uwi ungu tidak hanya memberikan nilai tambah bagi bahan lokal, tetapi juga berpotensi sebagai camilan sehat karena kandungan seratnya yang tinggi dan indeks glikemik rendah, yang bermanfaat dalam menjaga kadar gula darah. Dengan memadukan tepung uwi ungu dan daging kepiting bakau, produk ini diharapkan menjadi camilan sehat dan bergizi

Tujuan Penelitian : Untuk mengetahui identifikasi sensori stik tepung uwi ungu (*Dioscorea alata* L) dengan penambahan kepiting bakau (*scylla*).

Metode Penelitian : Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif, sampel yang digunakan dalam penelitian ini stik tepung uwi ungu dan kepiting bakau dengan 3 perlakuan. Uji daya terima panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang menggunakan form uji hedonik. Data disajikan dengan tabel yang dinarasikan.

Hasil Penelitian : Berdasarkan uji organoleptik oleh panelis terhadap stik tepung uwi ungu dan kepiting bakau pada ketiga perlakuan A1B1 rata-rata sebesar 3,43. Perlakuan A2B2 nilai rata-rata sebesar 3,55. Perlakuan A3B3 nilai rata-rata sebesar 3,58. Secara umum (30 orang panelis) lebih menyukai sampel A3B3 dengan nilai rata-rata tertinggi yaitu 3,58 jika dibandingkan dengan perlakuan A1B1 dan A2B2. jika dibandingkan dengan perlakuan A1B1 tingkat kesukaan kedua perlakuan yaitu 0,03 dan jika dibandingkan dengan perlakuan A2B2 tingkat kesukaan kedua perlakuan yaitu 0,15

Kesimpulan : Tingkat kesukaan rasa, warna, aroma dan tekstur pada stik tepung uwi ungu dan kepiting bakau panelis lebih menyukai pada perlakuan A3B3 dibandingkan perlakuan A1B1 dan A2B2

Kata Kunci : Sensorik , Stik, Uwi ungu, kepiting bakau.

*) Mahasiswa Jurusan Gizi (Penulis)

**) Dosen Jurusan Gizi (Pembimbing)