

# **SKRIPSI**

## **ANALISIS UJI PROKSIMAT DAN UJI HEDONIK PADA PANGSIT IKAN TERI SEBAGAI MAKANAN SUMBER PROTEIN**



OLEH

NAMA : RIZKA AYU AMALIA

NIM : 10021381722053

**PROGRAM STUDI GIZI (S1)  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2022**


## HALAMAN PERSETUJUAN

Hasil Penelitian skripsi ini dengan Judul "Analisis Uji Proksimat Dan Uji Hedonik Pada Pangsit Ikan Teri Sebagai Makanan Sumber Protein" telah dipertahankan dihadapan Tim Penguji Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada tanggal 14 Januari 2022 .

Palembang, 14 Januari 2022 .

### Panitia Ujian Sidang Skripsi

#### Ketua Penguji:

Windi Indah Fajar Ningsih, S.Gz., M.PH., AIFO (  )  
NIP.199206152019032026

#### Anggota Penguji :

Amrina Rosyada, S.K.M., M.PH (  )  
NIP.199304072019032020


Indah Yuliana S.Gz.,M.Si (  )  
NIP.198804102019032018

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Sriwijaya



  
Dr. Misnaniarti, S.K.M.M.KM  
NIP.197606092002122001

Koordinator Program Studi Gizi

  
Fatmalina Febry, S.K.M.,M.Si  
NIP. 1978020820021220003

## HALAMAN PENGESAHAN

### “Analisis Uji Prokksimat Dan Uji Hedonik Pada Pangsit Ikan Teri Sebagai Makanan Sumber Protein”

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Gizi

Oleh:

Rizka Ayu Amalia  
10021381722053

Indralaya, Januari 2022

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Pembimbing Skripsi  
Universitas Sriwijaya



Indah Yuliana S.Gz.,M.Si  
NIP. 198804102019032018

PROGRAM STUDI GIZI  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
Skripsi, 14 Januari 2022  
Rizka Ayu Amalia ; Dibimbing oleh Indah Yuliana S.Gz, MSi  
ANALISIS UJI PROKSIMAT DAN UJI HEDONIK PADA PANGSIT  
IKAN TERI SEBAGAI MAKANAN SUMBER PROTEIN .  
xvii + 71 halaman, 20 tabel, 16 gambar, 8 lampiran

## ABSTRAK

Pangsit adalah makanan yang dibuat dari adonan tepung terigu, air, dan garam dapur. Adonan yang ditipiskan dan dipotong-potong berukuran persegi pangsit juga adalah makanan yang disukai oleh masyarakat namun pangsit dipasaran kandungan gizinya cukup rendah. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk menghasilkan pangsit yang tinggi protein, salah satunya dengan substitusi tepung ikan teri dikarenakan tepung ikan teri adalah salah satu tepung yang memiliki kandungan gizi protein dan kalsium yang tinggi dan ikan teri adalah salah satu ikan yang mudah untuk didapatkan dengan harga terjangkau . Penelitian ini akan dilakukan untuk mengetahui pengaruh penggunaan tepung ikan teri teri dalam pembuatan pangsit goreng serta menganalisis nilai proksimat yang mencakup kadar karbohidrat, protein, lemak, kadar air, dan kadar abu. Objek penelitian ini adalah *pangsit* dengan substitusi tepung ikan teri sebanyak 0%, 30%,40%,50%.Pengumpulandata organoleptik menggunakan panelis semi terlatih yang sudah mengetahui tentang uji hedonik, dilanjutkan dengan uji *kruskall wallis dan uji man whitnney* sedangkan hasil analisis proksimat menggunakan analisis deskriptif. Dari hasil penelitian yang dilakukan sampel dengan tingkat kesukaan terbaik yaitu sampel F3 yang menggunakan substitusi ikan teri sebanyak 50%. hasil uji proksimat sampel terpilih memiliki kandungan karbohidrat sebanyak 37.69%, lemak 35%, protein 19.86%, kadar abu 4,78% dan kadar air sebanyak 1.69. Dapat disimpulkan bahwa pangsit dengan substitusi tepung ikan teri sebanyak 50% menjadi sampel terpilih dan memiliki kandungan gizi yang berbeda dari pangsit yang ada dipasaran.

**Kata kunci** : Uji kesukaan, analisis proksimat, tepung ikan teri,pangsit, protein  
**Kepustakaan** : 24(2013 – 2021)

NUTRITION SCIENCE PROGRAM

PUBLIC HEALTH FACULTY SRIWIJAYA UNIVERSITY

Thesis, 14 January 2022

Rizka Ayu Amalia ; Supervised by Indah Yuliana S.Gz M,Si

PROXIMATE TEST ANALYSIS AND HEDONIC TEST ON ANCHOVY  
DUMPLINGS AS FOOD SOURCE OF PROTEIN.

xvii + 71 pages, 20 tables, 16 images, 8 attachments

## ABSTRACT

Dumplings are foods made from a mixture of wheat flour, water, and table salt. The dough that is thinned and cut into square-sized dumplings is also a food that is liked by the community, but the dumplings in the market have a fairly low nutritional content. Therefore, it is necessary to do research to produce dumplings that are high in protein, one of which is by substitution of anchovy flour because anchovy flour is one of the flours that has high protein and calcium nutritional content and anchovy is one of the fish that is easy to get with affordable prices . This research will be conducted to determine the effect of using anchovy flour in the manufacture of fried dumplings and to analyze the proximate value which includes carbohydrate, protein, fat, water content, and ash content. The object of this research is dumplings with anchovy flour substitution as much as 0%, 30%, 40%, 50%. Organoleptic data collection using semi-trained panelists who already know about hedonic testing, followed by the kruskall wallis test and man whitney test while the results of the proximate analysis using descriptive analysis. From the results of research conducted, the sample with the best level of preference is the F3 sample which uses 50% anchovy substitution. The results of the proximate test of the selected sample have a carbohydrate content of 37.69%, fat 35%, protein 19.86%, ash content of 4.78% and water content of 1.69. It can be concluded that dumplings with anchovy flour substituted as much as 50% became the selected sample and have different nutritional content from dumplings on the market.

**Keyword(s) : Hedonik test, proximate analysis, anchovy meal, dumpling,protein.**

**Literature : 24(2013 – 202**

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

### Data Pribadi

Nama : Rizka Ayu Amalia  
NIM : 10021381722053  
Tempat/Tanggal Lahir : Palembang,01 April 1999  
Agama : Islam  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Nama Ayah : Kamsul Effendi  
Nama Ibu : Herliawati  
Email : rzkaayua@gmail.com  
Alamat : Palembang, Sumatera Selatan

### Riwayat Pendidikan

1	2005 – 2011	SD Muhammadiyah	6 Tahun
2	2011 – 2014	SMPN 40 Palembang	3 Tahun
3	2014 – 2017	MAN 3 Palembang	3 Tahun

## KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga penyusunan skripsi ini dapat terlaksana dan terselesaikan dengan baik. Skripsi ini disusun untuk memenuhi syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Gizi. Adapun tujuan dari disusunnya karya tulis ini adalah untuk memberikan gambaran terkait penelitian yang telah dilakukan mengenai tingkat kesukaan dan nilai proksimat pada pangsit ikan teri. Penulis menyadari bahwa terselesaikannya skripsi ini tidak semata didasarkan atas keberhasilan penulis pribadi, namun didukung oleh banyak pihak baik secara material maupun moril. Oleh karena itu penulis ucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Dr. Misnaniarti, S.KM., M.KM. selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya
2. Ibu Fatmalina Febry S.KM., M.Si., selaku Ketua Jurusan Prodi Gizi S1 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya
3. Ibu Indah Yuliana S.Gz., MSi, selaku pembimbing skripsi.
4. Ibu Amrina Rosyada S.K.M M.PH ., selaku Penguji I pada seminar skripsi.
5. Ibu Windi Indah Fajar Ningsih.S.Gz.MPH, selaku Penguji II pada sidang skripsi
6. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Kesehatan Masyarakat atas ilmu dan pengetahuan yang diberikan kepada penulis.
7. Ayah,Ibu,Abang Fathur dan Adik Fakhri serta Keluarga Besar yang telah memberikan banyak dukungan dan doa kepada saya dalam menjalani tahap- tahap dalam menyusun skripsi.
8. Teman-teman Seperjuangan skripsi Anisyah Miftahul Jannah yang telah menemani dalam proses pembuatan skripsi dari pagi ke malam dan kepada Dwi Ananda Putri dan Ria Agustin yang menjadi penyemangat dan teman suka-dan-duka *Thanks for encouraging me to finish this!*
9. Teman- teman Anak Ayam ( Dwi, Wulan dan Ucik 24/7 selama masa perjuangan kuliah, Mami nad, Balin, Miftah, Mila, Diah, Ismijik, Dita, Yuney, Titud dan yang selalu menemani setiap malam nicak, thanks always support me gaiz!! See

you on top.

10. Teman-teman seperjuangan S1 Gizi angkatan 2017 atas semangat dan motivasi dalam menyusun skripsi.
11. Kepada adek ku yang paling keren, Muhammad Ridho Fathoni yang sudah membantu banyak dalam mendapatkan gelar S.Gz.
12. Kepada Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu-persatu.



## LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Universitas Sriwijaya, saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Rizka Ayu Amalia  
NIM : 10021381722053  
Program Studi : Gizi  
Fakultas : Kesehatan Masyarakat  
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi

Dengan ini menyatakan menyetujui / ~~tidak menyetujui~~ \*) (jika tidak menyetujui sebutkan alasannya) untuk memberikan kepada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Non-exclusive Royalty FreeRight*) atas karya ilmiah saya yang berjudul :

Pembuatan Pangsit Goreng Dengan Tambahan Tepung Ikan Teri Sebagai  
Sumber Protein

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Sriwijaya berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik hak cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat : di Indralaya

Pada Tanggal : Desember 2021

Yang menyatakan,



( Rizka Ayu Amalia )

\*) Pilih salah satu

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASITUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 LATAR BELAKANG .....	1
1.2 RUMUSAN MASALAH.....	4
1.3 TUJUAN.....	4
1.3.1 TUJUAN UMUM .....	4
1.3.2 TUJUAN KHUSUS .....	4
1.4 MANFAAT.....	5
1.4.1 Bagi FKM Unsri.....	5
1.4.2 Bagi Penulis .....	5
1.5 RUANG LINGKUP PENELITIAN .....	5
1.5.1 LINGKUP WAKTU .....	5
1.5.2 LINGKUP TEMPAT .....	5
1.5.3 LINGKUP PENELITIAN.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
2.1 Ikan Teri ( <i>Stolephorusincularis</i> ) .....	6
2.1.1 Klasifikasi Ikan Teri ( <i>Stolephorusincularis</i> ).....	6
2.1.2 Kandungan Ikan Teri ( <i>Stolephorusincularis</i> ) .....	6
2.1.3 Keunggulan Ikan Teri .....	7
2.1.4 Tepung Ikan Teri.....	8

2.1.5	Kandungan Tepung Ikan Teri per 100 gram .....	8
2.1.6	Persyaratan Mutu Tepung Ikan .....	9
2.2	Pangsit .....	9
2.2.1	Bahan-Bahan Pembuat Pangsit.....	10
2.1.2	Alat-Alat Membuat Pangsit .....	12
2.1.3	Tahap Pembuatan Pangsit.....	12
2.3	Kekurangan Energi Kronis (KEK) .....	13
2.3.1	Gejala dan Tanda KEK.....	13
2.3.2	Faktor-Faktor Penyebab KEK .....	13
2.3.3	Tindakan Untuk Pencegahan yang KEK.....	14
2.4	Protein.....	14
2.5	Uji Organoleptik .....	15
2.6	Analisi Proksimat .....	16
2.7	Definisi Istilah .....	16
2.8	Kerangka Teori .....	17
2.9	Kerangka Konsep .....	18
2.10	Definisi Operasional .....	19
2.11	Penelitian Terkait.....	20
2.12	Hipotesis .....	23
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>		<b>24</b>
3.1	Desain Penelitian .....	24
3.2	Waktu dan Tempat.....	24
3.3	Alat dan Bahan .....	24
3.3.1	Alat dan Bahan Pembuatan Tepung Ikan Teri.....	24
3.3.2	Alat dan Bahan Pembuatan Pangsit Ikan Teri Jengki.....	25
3.4	Tahapan Penelitian .....	25
3.4.1	Penelitian Pendahuluan.....	25
3.4.1	Penelitian Utama.....	27
3.4.2	Penelitian Lanjutan .....	31
3.4.3	Uji Organoleptik .....	31
3.4.4	Uji Proksimat.....	32
3.5	Analisis Data.....	32

<b>BAB IV HASIL PENELITIAN .....</b>	<b>33</b>
4.1    Gambaran Umum Panelis .....	33
4.2    Hasil Penelitian Uji Kesukaan .....	33
4.2.1  Warna.....	34
4.2.2  Tekstur .....	35
4.2.3  Aroma .....	35
4.2.4  Rasa.....	36
4.3    Hasil Penelitian Analisis Proksimat.....	38
<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>	<b>39</b>
5.1    Keterbatasan Penelitian.....	39
5.2    Hasil Uji Organoleptik.....	39
5.2.1  Warna.....	39
5.2.2  Tekstur .....	40
5.2.3  Aroma .....	40
5.2.4  Rasa.....	41
5.3    Hasil Uji Proksimat.....	42
5.3.1  Karbohidrat .....	42
5.3.2  Lemak .....	43
5.3.3  Protein.....	43
5.3.4  Kadar Abu.....	44
5.3.5  Kadar Air .....	44
5.4    Anjuran Konsumsi Pangsit Ikan Teri Jengki .....	45
<b>BAB VI PENUTUP .....</b>	<b>46</b>
6.1    Kesimpulan .....	46
6.2    Saran .....	46
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>47</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2. 1 Komposisi Ikan Teri (Stolephorusincularis) (per 100 gram bahan)</b> .....	7
<b>Tabel 2. 2 Kandungan Tepung Ikan Teri per 100 gram</b> .....	9
<b>Tabel 2. 3 Definisi Opsional</b> .....	19
<b>Tabel 4. 1 Hasil Penelitian Analisis Proksimat</b> .....	38

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 1. Kerangka Teori.....</b>	<b>17</b>
<b>Gambar 2. Kerangka Konsep .....</b>	<b>18</b>
<b>Gambar 3. Tahapan Pembuatan Tepung Ikan Teri Jengki Asin.....</b>	<b>27</b>
<b>Gambar 4. Alur Pembuatan Pangsit Tepung Ikan Teri.....</b>	<b>31</b>
<b>Gambar 5. Hasil Rata-Rata Kesukaan Pada Indikator Warna .....</b>	<b>34</b>
<b>Gambar 6. Hasil Rata – Rata Kesukaan Pada Indikator Tekstur .....</b>	<b>35</b>
<b>Gambar 7. Hasil Rata – Rata Uji Kesukaan Pada Indikator Aroma .....</b>	<b>36</b>
<b>Gambar 8. Hasil Rata – Rata Uji Kesukaan Pada Indikator Rasa.....</b>	<b>37</b>

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 LATAR BELAKANG**

Berdasarkan hasil Riskesdas tahun 2018 prevalensi kekurangan yang terjadi pada wanita usia subur usia 15 -19 tahun yaitu sekitar 17 %, Untuk kejadian Kekurangan Energi Kronik pada ibu hamil yaitu rata rata 17,3% untuk daerah terendah ada di Kalimantan Utara 1,7 % dan daerah tertinggi di Nusa Tenggara Timur 36,3 % untuk Sumatera Selatan sendiri yaitu 20% dan proporsi kekurangan energi kronis pada wus tidak hamil rata rata 14,5% terendah terjadi di Kalimantan utara yaitu 24,4% dan tertinggi ada di Nusa Tenggara Timur yaitu 32 % dan untuk Sumatra selatan yaitu 10%, Hasil Riskesdas tahun 2018 menunjukkan prevalensi risiko kekurangan energi kronik pada wanita usia subur tertinggi dialami di usia 15-19 tahun yang mencapai 36,3%. Masa remaja adalah masa dimana banyak perubahan pada fisiologis maupun psikologis, masa remaja juga adalah masa yang sangat rentan terjadinya masalah gizi. Permasalahan gizi yang sering terjadi yaitu kurang gizi dan pola makan yang salah dan juga masa remaja berada di fase pertumbuhan yang pesat sehingga membutuhkan zat gizi yang cukup besar (Lasandang, Kundre and Bataha, 2016).

Salah satu penyebab masalah gizi yang sering terjadi di remaja putri yaitu kurangnya asupan zat gizi energi dan protein yang menyebabkan gizi buruk, kekurangan energi kronis dan kekurangan energi protein dan sering terjadi yaitu anemia yang akan berdampak negatif pada kesehatan masyarakat seperti kurang konsentrasi belajar dan juga apabila pada wanita usia subur berisiko melahirkan bayi dengan berat badan bayi rendah (BBLR) maupun penurunan kesegaran dan kebugaran jasmani. Salah satu permasalahan gizi yang dialami oleh remaja putri ialah kekurangan energi kronis yang disebabkan karena kurangnya asupan zat gizi energi protein yang apabila dibiarkan terus menerus akan berdampak pada masa depan, apabila KEK terjadi pada remaja putri dan dibiarkan terus menerus pada remaja putri tersebut dapat melahirkan bayi yang BBLR (Paramata and Sandalayuk, 2019).

Salah satu penyebab kekurangan energi kronik yaitu dikarenakan asupan

protein yang rendah dan pola makan yang tidak baik. Bila cadangan energi dan lemak sudah tidak mencukupi lagi kebutuhan tubuh dan tidak mendapat asupan dari luar, maka protein yang disimpan akan dijadikan sumber energi bagi tubuh. Hal ini membutuhkan waktu yang lama, sehingga dapat diduga bahwa meskipun asupan protein rendah, tubuh masih memiliki cadangan protein dan belum digunakan untuk sumber energi. Dan apabila hal ini dilakukan terus menerus maka cadangan protein dalam tubuh akan habis, dan apabila cadangan protein habis maka akan terjadi resiko KEK (Aprilianti and Syah R. Purba, 2018).

Menurut Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Banyuwangi (2016), potensi perikanan sampai tahun 2015 sebesar 84.791,25 ton. Potensi perikanan tersebut merupakan perikanan tangkap baik dari perairan laut maupun perairan umum dan perikanan budidaya. Hasil tangkapan terbesar di Desa Sungsang didominasi oleh ikan teri. Ikan teri termasuk sumberdaya ikan yang bernilai ekonomis di Desa Sungsang (Fauziyah et al., 2016).

Ikan teri mudah untuk didapatkan hampir diseluruh perairan Indonesia oleh karena ikan teri merupakan salah satu yang dapat dikonsumsi sebagai lauk pauk dan juga ikan teri cukup terkenal dikalangan masyarakat, ikan teri sendiri banyak memiliki jenis-jenis namun yang cukup terkenal di kalangan masyarakat adalah ikan teri nasi atau biasa disebut ikan teri medan, ikan teri medan cukup diminati karena persediaannya cukup banyak dan harga yang cukup relatif murah. Ikan teri sendiri biasanya dikonsumsi dengan dijadikan sambel teri atau dikeringkan lalu di asinkan untuk memperlama daya simpan dari ikan teri tersebut, tepung merupakan salah satu bentuk alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan, karena lebih tahan disimpan, mudah dicampur (dibuat komposit), diperkaya zat gizi (difortifikasi), dibentuk, dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang serba praktis, tepung ikan teri dimanfaatkan untuk pangan karena memiliki kadar gizi yang tinggi sehingga dapat meningkatkan asupan zat gizi masyarakat yang mengkonsumsinya. Pemanfaatan ini mendukung upaya pemerintah untuk meningkatkan konsumsi ikan pada masyarakat dengan membuat suatu produk pangan dengan fortifikasi sumber gizi (Kurnia dan Purwani, 2008).

Pangsit merupakan salah satu dari sekian olahan makanan berwarna kuning kecoklatan, berbentuk persegi atau segitiga. Kerupuk pangsit mudah dalam



pengolahan sehingga banyak kita jumpai di toko-toko, warung dan tukang jualan lain nya. Rasanya yang enak dan gurih menjadikan produk ini digemari masyarakat. Kerupuk pangsit pada umumnya memiliki protein yang sedikit maka untuk meningkatkan kandungan proteinnya dapat ditambahkan tepung ikan teripada kerupuk pangsit selain menambah protein pada produk dapat menambah citarasa pada produk.

Berdasarkan latar belakang tersebut penulis ingin memanfaatkan ikan teri tersebut sebagai makanan sumber protein untuk remaja dengan mengolahnya menjadi bahan makanan setengah jadi (tepung) sehingga dapat digunakan untuk campuran dalam pembuatan pangsit. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka peneliti tertarik mengangkat judul skripsi “Pembuatan pangsit goreng dengan tambahan tepung teri sebagai sumber protein”

## **1.2 RUMUSAN MASALAH**

Dari RISKESDAS yang mempersentasikan bahwa kondisi gizi pada remaja di Indonesia yang harus diperbaiki, dikarenakan sebagian dari mereka menggunakan waktu luang mereka untuk kegiatan yang tidak aktif dan juga sepertiga makanan dari cemilan mereka adalah makanan yang kadar gizinya hanya sedikit. Adapun salah satu upaya untuk mencegah terjadinya kekurangan energi kronis ini dengan memanfaatkan tepung ikan teri yang dijadikan bahan tambahan dalam pembuatan pangsit goreng, dengan tujuan dapat menambah kadar gizi dalam cemilan makanan remaja saat ini.

1. Adakah pengaruh konsentrasi tepung ikan teri (*Stolephorusincularis*) pada pembuatan pangsit teri terhadap kandungan protein?
2. Adakah pengaruh konsentrasi tepung ikan teri (*Stolephorusincularis*) pada pembuatan pangsit teri terhadap sifat organoleptiknya?

## **1.3 TUJUAN**

### **1.3.1 TUJUAN UMUM**

Tujuan dari penelitian ini untuk membuat makanan ringan yang tinggi protein dengan bahan dasar tepung ikan teri.

### **1.3.2 TUJUAN KHUSUS**

1. Untuk membuat Formulasi Pangsit dengan substitusi Tepung Ikan Terisebesar 30%, 40% dan 50%.
2. Menganalisis organoleptik dari formulasi Pangsit dari rasa ,tekstur ,aromadan warna
3. Menganalisis hasil uji proksimat pada pangsit goreng dengan formulasi terpilih

## **1.4 MANFAAT**

### **1.4.1 Bagi FKM Unsri**

Hasil dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai acuan mahasiswa lain nyadalam penelitian nya.

### **1.4.2 Bagi Penulis**

Dapat menambah wawasan serta mengetahui pembuatan pangsit yangmemiliki nilai tinggi protein.

## **1.5 RUANG LINGKUP PENELITIAN**

### **1.5.1 LINGKUP WAKTU**

Penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan Desember sampai dengan Januari.

### **1.5.2 LINGKUP TEMPAT**

Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian (UNSRI) dan Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan (UNSRI ) untuk uji kandungan gizi.

### **1.5.3 LINGKUP PENELITIAN**

Pada penelitian ini terdiri dari beberapa tahap yaitu pembuatan tepung ikan teri, pembuatan formulsi pangsit ikan teri, pembuatan pangsit ikan teri, uji organoleptik dan yang terakhir adalah uji laboratorium.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aprilianti, D. and Syah R. Purba, J. (2018) ‘Hubungan Pengetahuan, Sikap, Asupan Energi Dan Protein Terhadap Risiko Kurang Energi Kronik (Kek) Pada Wanita Usia Subur Di Desa Hibun Kabupaten Sanggau’, *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 1(1),
- Andarbeni, D. P. and Prasetyo, A. A. (2018) ‘Asupan energi dan protein dengan kekuatan genggam tangan pada remaja putri’, *Darussalam Nutrition Journal*, 2(1), pp. 11–18.
- Amani, S. A. (2015) ‘Formulasi pati ganyong dan tepung ikan teri dalam cookies analisis kandungan zat gizi dan uji kesukaan kepada ibu balita = Formulation of canna starch and anchovy flour in cookies an analysis of nutrition and hedonik test for toddler ’ s mother / Syahidah’, (June).
- Asyik, N., Ansharullah and Rusdin, H. (2018) ‘Formulasi Pembuatan Biskuit Berbasis Tepung Komposit Sagu dan Tepung Ikan Teri’, *Nur Asyik Ansharullah Halida Rusdin*, Volume 5(Nomor 1, Kendari), p. Hal.3.
- Budi, F. S. *et al.* (2017) ‘Peningkatan Kualitas dan Diversifikasi Produk Ikan Teri untuk Pemberdayaan Masyarakat di Desa Saramaake, Halmahera Timur ( Improvement of Quality and Product Diversification of Anchovy for Community Empowerment in Saramaake Village, East Halmahera )’, *Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, 3(November), pp. 89–99.
- Faroj, M. (2019) ‘Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Commersoni*) dan Tepung Kacang Merah (*Vigna Angularis*) terhadap Daya Terima dan Kandungan Protein Pie Mini’, *Media Gizi Indonesia*, 14(1), pp. 56–65. doi: 10.20473/mgi.v14i1.56-65.
- Hidayati, E. A. (2015) ‘Pengaruh Konsentrasi Tepung Ikan Teri (*Stolephorusincularis*) pada Pembuatan Kudapan PMT Balita terhadap Kandungan Protein dan Sifat Organoleptik’, *Skripsi. Fakultas Ilmu Keolahragaan. Universitas Negeri Semarang*, pp. 1–65.
- Salampessy, R. B. S. and Siregar, R. R. (2012) ‘PEMBUATAN KONSENTRAT PROTEIN IKAN (KPI) LELE DAN APLIKASINYA PADA KERUPUK

- PANGSIT (Making of Concentrates Protein Catfish and Its Application in Dumplings Crackers)', *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, II(2), pp. 97–104.
- Rahmawati, H. and Rustanti, N. (2013) 'PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE DAN IKAN TERI NASI (*Stolephorusinacularis*.) TERHADAP KANDUNGAN PROTEIN, KALSIMUM, DAN ORGANOLEPTIK COOKIES', *Journal of Nutrition College*, 2(3), pp. 382–390. doi: 10.14710/jnc.v2i3.3440.
- Kusrini, N. and Sulistiawati, R. (2017) 'Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pemanfaatan', 2(2), pp. 139–150.
- Ruaida, N. and Marsaoly, M. (2017) 'Tingkat Konsumsi Energi dan Protein dengan Kejadian Kurang Energi Kronik (KEK) Pada Siswa Putri di SMA NEGRI 1 KAIRATU', *Global Health Science*, 2(2), pp. 87–90.
- Saputra, R. *et al.* (2016) 'Kombinasi Tepung Ikan Motan ( *Thynnichthys thynnoides* )', 5(2), pp. 167–177.
- Faroj, M. (2019) 'Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Commersoni*) dan Tepung Kacang Merah (*Vigna Angularis*) terhadap Daya Terima dan Kandungan Protein Pie Mini', *Media Gizi Indonesia*, 14(1), pp. 56–65. doi: 10.20473/mgi.v14i1.56-65.
- Rahmawati, H. and Rustanti, N. (2013) 'PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE DAN IKAN TERI NASI (*Stolephorus sp.*) TERHADAP KANDUNGAN PROTEIN, KALSIMUM, DAN ORGANOLEPTIK COOKIES', *Journal of Nutrition College*, 2(3), pp. 382–390. doi: 10.14710/jnc.v2i3.3440.
- Hidayati, E. A. (2015) 'Pengaruh Konsentrasi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus sp*)pada Pembuatan Kudapan PMT Balita terhadap Kandungan Protein dan Sifat Organoleptik', *Skripsi. Fakultas Ilmu Keolahragaan. Universitas Negeri Semarang*,
- Teknologi, J. *et al.* (2013) 'EKSPERIMEN PEMBUATAN EGG ROLL TEPUNG SUKUN ( *Artocarpus Altilis* ) DENGAN PENAMBAHAN JUMLAH TEPUNG

## TAPIOKA YANG BERBEDA’.

Hani, U. and Rosida, L. (2018) ‘Gambaran Umur dan Paritas pada Kejadian KEK’, *Journal of Health Studies*, 2(1), pp. 103–109. doi: 10.31101/jhes.438.

Setiawan, N. (2006) ‘Perkembangan konsumsi protein hewani di Indonesia : analisis hasil survey sosial ekonomi nasional 2002-2005 (The trend of animal protein consumption in Indonesia : data analysis of 2002-2005 national socio ecomic survey)’, *Jurnal Ilmu Ternak*, 6(1), pp. 68–74.

Fidyah, A., Atika, W. and Lestari, R. P. (2014) ‘Pengaruh Kekurangan Energi Kronis (KEK) Dengan Kejadian Anemia Pada Ibu Hamil’, *Jurnal Kesehatan*, 5(2), pp. 167–172.