



LAPORAN TUGAS AKHIR

Disusun guna mencapai derajat Ahli Madya Gizi

**SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN
GIZI SOSIS AYAM SUBSTITUSI IKAN
LELE (*Clariidae*) DENGAN PENAMBAHAN
BAYAM (*Amaranthus Sp*) SEBAGAI
ALTERNATIF *SNACK* SELINGAN BALITA
UNTUK CEGAH STUNTING**

SILVA LUTFI AULIA

NIM. P2.06.31.1.23.044

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI TASIKMALAYA
JURUSAN GIZI**

POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

TAHUN 2026



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat, nikmat, karunia dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang berjudul **“Sifat Organoleptik Dan Kandungan Gizi Sosis Ayam Substitusi Ikan Lele (*Clariidae*) Dengan Penambahan Bayam (*Amaranthus Sp*) Sebagai Alternatif *Snack* Selingan Balita untuk Cegah Stunting“**.

Dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari bimbingan dan dukungan semua pihak, mulai dari tahap awal hingga selesai. Untuk itu, melalui tulisan ini mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. Dini Mariani, S.Kep, Ners, M.Kep. selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya.
2. Sumarto, STP, MP selaku Ketua Jurusan dan Ketua Program Studi D III Gizi Tasikmalaya Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya.
3. Naning Hadiningsih, STP, M.Si selaku Dosen Pembimbing yang selalu memberikan motivasi, masukan, serta arahan dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.
4. Dosen Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya yang telah memberikan masukan dan bimbingan dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.
5. Kepada Ayah tercinta, Bapak Abdul Rasyid dan adik Arfa Ahsanul Hujaj, sebagai motivator terbesar dalam kehidupan penulis yang senantiasa mendo'akan, memberikan kasih sayang tanpa henti, serta atas segala pengorbanan dan kesabarannya.
6. Kepada diri penulis sendiri Silva Lutfi Aulia, terima kasih atas perjuangan yang tidak menyerah meskipun dalam kelelahan. Atas langkah – langkah kecil yang diambil ketika dunia terasa berat. Bertahan telah menjadi pilihan, dan kini penulis bangga akan diri sendiri.
7. Kepada sahabat tercinta dan teman-teman yang tidak mungkin penulis sebutkan namanya satu persatu, terimakasih banyak atas do'a, semangat dan dukungan sampai penulis bisa menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.
8. Teman-teman HIMA Gizi periode 2024/2025 dan periode 2025/2026,

terima kasih atas semangat dan dukungan yang diberikan dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.

Dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna dan masih banyak kekurangan, oleh karena itu penulis menerima kritik dan saran yang membangun dalam perbaikan Laporan Tugas Akhir ini. Akhir kata, dalam segala kerendahan hati penulis mengucapkan terima kasih yang tidak terhingga kepada semua pihak yang terlibat, dengan harapan semoga Laporan Tugas Akhir ini bermanfaat bagi semua pihak.

Tasikmalaya, 09 Mei 2026

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Tinjauan Teori	6
1. Stunting	6
2. Sosis.....	7
3. Ikan Lele.....	9
4. Bayam.....	10
5. Substitusi	11
6. Uji Organoleptik.....	11
7. Panelis.....	13
8. Kandungan Gizi.....	14
9. Harga Pokok Produksi.....	17
B. Kerangka Teori.....	18
BAB III METODE PENELITIAN	19

A.	Jenis Penelitian	19
B.	Waktu dan Tempat Penelitian	19
1.	Waktu Penelitian	19
2.	Tempat Penelitian	19
C.	Desain Penelitian	19
1.	Rancangam Percobaan	19
2.	Pengelompokan Perlakuan	20
3.	Alat dan Bahan	22
D.	Variabel dan Definisi Operasional	23
E.	Teknik Pengumpulan Data	24
1.	Jenis Data	24
2.	Cara Pengumpulan Data	24
F.	Pengolahan dan Analisis data	24
1.	Teknik Pengolahan Data	24
2.	Teknik Analisis Data	26
G.	Jalannya Penelitian	26
1.	Penelitian Pendahuluan	26
2.	Penelitian Utama	28
3.	Uji Organoleptik	29
4.	Perhitungan Kandungan Gizi	29
	BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	30
A.	Hasil	30
B.	Pembahasan	42
	BAB V SIMPULAN DAN SARAN	50
A.	Simpulan	50
B.	Saran	50
	DAFTAR PUSTAKA	52

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Standar Mutu Sosis (7755:2013)	8
Tabel 2 Nilai Gizi ikan lele dan ikan mujair per 100 gram	9
Tabel 3 Nilai Gizi Bayam Hijau per 100 gram.....	10
Tabel 4 Rancangan Percobaan Penelitian Pendahuluan	20
Tabel 5 Rancangan Percobaan Penelitian Utama	20
Tabel 6 Pengelompokan Perlakuan Pendahuluan.....	20
Tabel 7 Pengelompokan Perlakuan Pada Penelitian Utama	21
Tabel 8 Alat yang Digunakan dalam Penelitian	22
Tabel 9 Bahan yang Digunakan dalam Penelitian	22
Tabel 10 Alat yang Digunakan dalam Penelitian	23
Tabel 11 Sifat Fisik Sosis Ayam Substitusi Ikan Lele	31
Tabel 12 Hasil penilaian kesukaan sosis ayam substitusi ikan lele	32
Tabel 13 Hasil penilaian kesukaan sosis ayam substitusi ikan lele dengan penambahan bayam	35
Tabel 14 Nilai Rata-Rata Kesukaan Sosis Ayam Substitusi Ikan Lele dengan Penambahan Bayam	40
Tabel 15 Kandungan Zat Gizi per 100 gram	40
Tabel 16 Tabel Kontribusi Zat Gizi terhadap AKG Balita (per 100 gram)	48
Tabel 17 Tabel Kontribusi Zat Gizi terhadap AKG Balita (per 75 gram)	48

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 Sosis	7
Gambar 2 Ikan lele	9
Gambar 3 Kerangka Teori.....	18
Gambar 4 Proses Pembuatan Sosis ayam substitusi ikan lele	27
Gambar 5 Proses Pembuatan Sosis ayam substitusi ikan lele penambahan bayam	28
Gambar 6 Sosis Ayam Substitusi Ikan Lele.....	31
Gambar 7 Sosis Ayam Substitusi Ikan Lele dengan Penambahan Bayam	34
Gambar 8 Parameter Warna Formulasi Utama	36
Gambar 9 Parameter Aroma Formulasi Utama.....	37
Gambar 10 Parameter Rasa Formulasi Utama	38
Gambar 11 Parameter Tekstur Formulasi Utama.....	39
Gambar 12 Hasil Penilaian Organoleptik Keseluruhan	39

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Jadwal Penelitian	57
Lampiran 2 Informed Consent	58
Lampiran 3 Persetujuan Setelah Penjelasan.....	59
Lampiran 4 Uji Organoleptik.....	60
Lampiran 5 Rincian Anggaran Penelitian.....	60
Lampiran 6 Data Hasil Uji Organoleptik.....	65
Lampiran 7 Kandungan Gizi Sosis Ayam Substitusi Ikan Lele dengan Penambahan Bayam	73
Lampiran 8 Dokumentasi Penelitian.....	76
Lampiran 9 Riwayat Penulis	78