

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENGARUH PENAMBAHAN KACANG MERAH
TERHADAP DAYA TERIMA BAKSO IKAN CAKALANG



DISUSUN OLEH
NOVILIA MARTHA ERO MARI
PO.5303241221089

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES KUPANG
PROGRAM STUDI D3 GIZI
ANGKATAN XVII

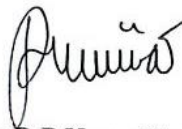
HALAMAN PERSETUJUAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
PENGARUH PENAMBAHAN KACANG MERAH
TERHADAP DAYA TERIMA BAKSO IKAN CAKALANG

Disusun Oleh

NOVILIA MARTHA ERO MARI
P05303241221089

Telah disetujui untuk diujikan

Pembimbing



Maria F. Vinsensia D.P Kewa Niron, SST.,M.Kes
NIP.198904052020122002

Mengetahui,

Ketua Prodi D3 Gizi



Juni Gresilda Loulsa Sine, S.TP, M.Kes
NIP. 198006012009122001

HALAMAN PENGESAHAN

**PROPOSAL PENELITIAN
PENGARUH PENAMBAHAN KACANG MERAH
TERHADAP DAYA TERIMA BAKSO IKAN CAKALANG**

Disusun Oleh

NOVILIA MARTHA ERO MARI

P05303241221089

Telah dipertahankan dihadapan Tim Penguji
Pada Tanggal 27 Agustus 2025

Ketua Penguji,



Juni Gressilda Louisa Sine, STP., M.Kes.

NIP. 198006012009122001

Anggota Penguji,



Maria F Vinsensia D P Kewa Niron, SST., M.Kes.

NIP. 198904052020122002

Mengetahui,

Ketua Prodi D3 Gizi



Juni Gressilda Louisa Sine, STP., M.Kes.

NIP. 198006012009122001

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Novilia Martha Ero Mari
Nim : PO5303241221089
Prodi : Gizi
Angkatan : XVII
Jenjang : Diploma III

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan plagiat dalam penulisan Laporan Tugas Akhir saya yang berjudul :

“Pengaruh Penambahan Kacang Merah Terhadap Daya Terima Bakso Ikan Cakalang”

Apabila suatu saat nanti saya terbukti melakukan tindakan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang telah ditetapkan

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sbenar-benarnya :

Kupang, 26 Januari 2025

Penulis



Novilia Martha Ero Mari
PO5303241221089

BIODATA PENULIS



Data Pribadi :

Nama	: Novilia Martha Ero Mari
Tempat Tanggal Lahir	: Olafuliha'a 29 juli 2004
Jenis Kelamin	: Perempuan
Agama	: Khatolik

RIWAYAT PENDIDIKAN

1. Lulusan TK Taman kanak-kanak Satu Atap Oenggae Tahun 2010
 2. Lulusan SD Inpres Edalode Tahun 2016
 3. Lulusan SMP Negeri 1 Pantai Baru Tahun 2019
 4. Lulusan SMA Negeri 1 Pantai Baru Tahun 2022
- Mahasiswa D-III Poltekkes Kemenkes Kupang Program Studi Gizi Angkatan XVII Tahun 2022

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

Hanya karena prosesmu lambat, bukan berarti kamu gagal
“Semua jatuh bangunmu hal yang biasa, angan dan pertanyaan waktu yang menjawabnya, berikan tenggat waktu bersedihlah secukupnya,rayakan perasaanmu sebagai manusia.”

PERSEMBAHAN

Dengan Rendah Hati Karya Tulis Ilmiah Ini Saya Persembahkan Untuk :

1. Tuhan yesus
2. Orang Tua tercinta Bapak Ignasius Mari dan Mama Eba Marlina Kolimon
3. Ke 3 adik saya dan kaka-kaka sepupu saya yang sudah mendorong saya untuk menyelesaikan tugas akhir ini
4. Teman-Teman Gizi Angkatan XVII Khususnya Kelas A
5. Almamater Tercinta

ABSTRAK
PENGARUH PENAMBAHAN KACANG MERAH
TERHADAP DAYA TERIMA BAKSO IKAN CAKALANG

Novilia Martha Ero Mari

(Dibimbing oleh Maria F. Vinsensia D. P. Kewa Niron, SST., M.Kes)

novimari10@gmail.com

Poltekes Kemenkes Kupang Prodi D3 Gizi

Latar Belakang : Kurang Energi Protein (KEP) merupakan kondisi kekurangan gizi yang disebabkan oleh asupan energi dan protein yang rendah dalam pola makan sehari-hari serta adanya gangguan kesehatan tertentu, masalah gizi lain yang masih menjadi tantangan di Indonesia selain KEP adalah kekurangan gizi. Kekurangan gizi adalah keadaan gizi yang dinilai berdasarkan indikator Berat Badan menurut Umur (BB/U) yang memiliki z-score antara -3 SD hingga kurang dari -2 SD

Tujuan Penelitian : Untuk mengetahui uji organoleptik dan kandungan gizi pada bakso ikan dengan penambahan kacang merah.

Metode Penelitian : Penelitian menggunakan metode acak lengkap (RAL). Dengan penambahan kacang merah sebanyak 3 perlakuan Dimana L1 8% L 2 13% L 3 18%

Hasil : Hasil uji organoleptik menunjukkan rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap ketiga perlakuan berkisar antara 3,8 hingga 4,3 (kategori suka). Analisis statistik menggunakan uji Kruskal-Wallis menunjukkan tidak ada pengaruh signifikan ($p > 0,05$) penambahan kacang merah terhadap aspek warna, aroma, tekstur, maupun rasa pada ketiga sampel. Dari sisi nilai gizi, semakin tinggi penambahan kacang merah, semakin tinggi nilai gizi yang dihasilkan. Formula L3 (18%) memiliki kandungan gizi tertinggi per potong, yaitu energi 23,3 kkal dan protein 4,4 gram.

Kesimpulan : Perlakuan L3 dengan penambahan kacang merah 18% menjadi formula yang paling direkomendasikan karena memiliki kandungan nilai gizi yang paling mendekati kebutuhan selingan protein harian balita.

Kata Kunci : KEP, bakso, ikan cakalang, kacang merah

KATA PENGATAR

Puji Syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan Rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul “PENGARUH PENAMBAHAN KACANG MERAH TERHADAP DAYA TERIMA BAKSO IKAN CAKALANG” dapat diselesaikan. Dalam penyelesaian proposal ini penulis banyak mendapat bimbingan, bantuan serta dorongan dan motivasi dari berbagai pihak, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal penelitian. Untuk itu dengan rendah hati penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada:

1. Juni Gressilda Louisa Sine, STP., M.Kes selaku Ketua Prodi D3 Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang sekaligus sebagai ketua penguji.
2. Maria F. Vinsensia D. P Kewa Niron, SST., M.Kes selaku dosen pembimbing yang sudah banyak membantu dan mendorong dalam penulisan proposal penelitian ini.
3. Bapak/Ibu dosen program studi D3 Gizi yang sudah ikut serta membantu dalam proses penyusunan proposal penelitian ini.
4. Teman-teman gizi angkatan 17 terkhususnya kelas A atas bantuannya dalam penyusunan sampai dengan terselesainya proposal penelitian ini.

Penulis menyadari proposal penelitian ini masih jauh dari kata sempurna dan masih banyak kekurangan sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari para pembaca.

Kupang, Agustus 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN	iii
BIODATA PENULIS	iv
RIWAYAT PENDIDIKAN	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	v
PERSEMBAHAN	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGATAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
E. Keaslian Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Kurang Energi Protein (KEP).....	5
B. Ikan Cakalang.....	8
C. Kacang Merah	9
D. Bakso.....	12
E. Uji Organoleptik.....	14
F. Kerangka konsep	16
G. Variabel penelitian.....	16
BAB III METODE PENELITIAN	17
A. Jenis Penelitian	17
B. Waktu dan tempat penelitian	17
C. Kriteria penulis	17
D. Alat dan bahan.....	18
E. Prosedur kerja.....	19
F. Analisis data	20
BAB IV	22

A.	Hasil	22
B.	PEMBAHASAN	27
BAB V PENUTUP.....		31
A.	Kesimpulan	31
B.	Saran.....	31
DAFTAR PUSTAKA.....		32
LAMPIRAN.....		35

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 keaslian penelitian	4
Tabel 2 Nilai Gizi Ikan Cakalang per 100 gram.....	9
Tabel 3 Nilai Gizi Kacang merah per 100 gram.....	11
Tabel 4 Alat yang digunakan	18
Tabel 5. Bahan yang digunakan	18
Tabel 6. Penilaian Uji Organoleptik	22
Tabel 7. Uji Normalitas	22
Tabel 8. hasil uji Kruskal-Wallis.....	23
Tabel 9. Nilai Gizi Bakso per resep L1, L2, dan L3.....	26
Tabel 10. Nilai Gizi bakso per potong L1, L2 dan L3.....	27

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 Ikan Cakalang.....	8
Gambar 2 Kacang Merah	10
Gambar 3 Bakso.....	12
Gambar 4 Kerangka konsep penelitian	16
Gambar 5 Diagram Alir Persiapan Kacang Merah.....	19
Gambar 6 Proses pembuatan formula bakso	19
Gambar 7 Diagram Alir Pengujian Organoleptik.....	20
Gambar 8. Grafik Rata-Rata Penilaian Warna	23
Gambar 5. Gambar Grafik Rata-Rata Penilaian Aroma.....	24
Gambar 6. Gambar Aspek Penilaian Tekstur	25
Gambar 7. Gambar Aspek Penilaian Rasa.....	26

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Persetujuan Panelis.....	31
Lampiran 2 Formulir Uji Organoleptik.....	32