

LAPORAN TUGAS AKHIR

**DAYA TERIMA DAN NILAI GIZI KUE LUMPUR DENGAN
SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU DAN TEPUNG
KACANG MERAH UNTUK BALITA GIZI KURANG**



ELISABETH DIANA TRISNA

PO5303241231208

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES KUPANG
PROGRAM STUDI GIZI**

2026

HALAMAN PERSETUJUAN

**LAPORAN TUGS AKHIR
DAYA TERIMA DAN NILAI GIZI KUE LUMPUR DENGAN SUBSTITUSI
TEPUNG KACANG HIJAU DAN TEPUNG KACANG MERAH UNTUK BALITA
GIZI KURANG**

Disusun Oleh :

ELISABETH DIANA TRISNA
NIM. PO5303241231208

Telah Mendapat Persetujuan

Pembimbing


Juni Gressilda, L.Sine, STP,M.Kes
NIP. 198006012009122001

**Mengetahui
Ketua Prodi Gizi
Kemekes Poltekkkes Kupang**


Juni Gressilda, L.Sine, STP,M.Kes
NIP. 198006012009122001

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGS AKHIR

**DAYA TERIMA DAN NILAI GIZI KUE LUMPUR DENGAN SUBSTITUSI
TEPUNG KACANG HIJAU DAN TEPUNG KACANG MERAH UNTUK
BALITA GIZI KURANG**

Disusun Oleh :

ELISABETH DIANA TRISNA
NIM . PO5303241231208

Telah Dinjil Didepan Dewan Penguji
Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang Prodi Gizi

Penguji I Dr. Indhira Shagti, SST.,M. Gizi
NIP. 197912082008012007

(.....)

Penguji II Juni Gressilda. L. Sine,STP,M.Kes
NIP. 198006012009122001

(.....)

Mengetahui
Ketua Prodi Gizi
Kemkes Poltekkkes Kupang


Juni Gressilda. L. Sine, STP, M. Kes
NIP. 198006012009122001

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Poltekkes Kemenkes Kupang, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Elisabeth Diana Trisna
Nim : PO5303241231208
Program studi : DIII Gizi Kupang
Jurusan : Gizi

Demi pengembangan Kemenkes Kupang ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (No11-Exclusive Royalty-Free Right)** atas Karya tulis ilmiah yang berjudul:

Daya Terima Dan Nilai Gizi Kue Lumpur Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Kacang Merah Untuk Balita Gizi Kurang

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non eksklusif ini Poltekkes Kemenkes Kupang 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 : Kupang

Pada tanggal : 11 Agustus 2026

Yang Menyatakan



(Elisabeth Diana Trisna)

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS

Karya Tulis Ilmiah ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar.

Nama : Elisabeth Diana Trisna

Nim : PO5303241231208

Tanda Tangan : 

Tanggal : 11 Agustus 2026

BIODATA PENULIS



Nama : Elisabeth Diana Trisna

Tempat/Tanggal Lahir: Tal, 20 Juni 2003

Agama : Kristen Katolik

Alamat : Jl. Bung Tomo

Riwayat Pendidikan

1. Lulusan SD Inpres Tal 2017
2. Lulusan SMP Negeri 12 Satarmese Paka 2020
3. Lulusan SMK Santa Maria Iteng 2023
4. Mahasiswa D-III Poltekkes Kemenkes Kupang Program Studi Gizi Angkatan XVIII Tahun 2023

MOTOT

“Bukan kecepatan yang membawa karya ini selesai, melainkan keberanian untuk terus melangkah saat merasa lelah.”

PERSEMBAHAN

Dengan penuh rasa syukur dan kerendahan hati, karya tulis ilmiah ini saya persembahkan kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus dan Bunda Maria yang senantiasa memberikan berkat, kasih, penyertaan, serta kekuatan dalam setiap langkah kehidupan dan proses penyusunan karya ilmiah ini.
2. Kedua orang tua tercinta, Bapak Kristoforus dan Ibu Hermelinda, serta kakak dan adik saya yang selalu memberikan doa, kasih sayang, dukungan, motivasi, dan pengorbanan yang tiada henti. Secara khusus kepada pacar saya Helpfanius yang selalu mendampingi, memberikan semangat, dukungan, dan bantuan selama proses penyusunan skripsi ini.
3. Teman-teman gizi angkatan 18 khususnya kelas B yang mendukung dan memberikan semangat, berbagi pengalaman, kebersamaan, serta dukungan selama masa perkuliahan.
4. Almamater tercinta, yang telah memberikan kesempatan untuk menimba ilmu, mengembangkan potensi, dan meraih cita-cita.

ABSTRAK

DAYA TERIMA DAN NILAI GIZI KUE LUMPUR DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU DAN TEPUNG KACANG MERAH UNTUK BALITA GIZI KURANG

Elisabeth Diana Trissna

(Dibimbing oleh Juni Gressilda Louisa Sine,S.TP,M.Kes)

dianatrisna25@gmail.com

Latar Belakang : Gizi kurang adalah suatu keadaan yang dapat dilihat secara antropometri dengan menggunakan indeks BB/TB dengan ambang batas -3 SD sampai dengan <-2 . Menurut UNICEF ada dua penyebab langsung terjadinya gizi kurang pada balita yaitu kurangnya asupan gizi dari makanan dan akibat terjadinya penyakit yang mengakibatkan infeksi. Berdasarkan Data Survei Kesehatan Indonesia Tahun 2023 status gizi balita di Indonesia pada tahun 2021 mencakup gizi kurang 7,1% dan Pada tahun 2023 mengalami penurunan yaitu 6,4%

Tujuan Penelitian : Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung kacang hijau dan tepung kacang merah terhadap daya terima kue lumpur(warna, aroma, tekstur, rasa) dan terhadap kandungan gizi kue lumpur (energi, protein, lemak, karbohidrat) sebagai upaya mengatasi kekurangan gizi pada balita gizi kurang.

Metode Penelitian : Penelitian ini dilaksanakan dengan pendekatan eksperimental menggunakan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang mencakupi tiga variasi perlakuan, yaitu P1, P2, dan P3. Masing-masing perlakuan melibatkan substitusi tepung kacang hijau dan tepung kacang merah dalam pembuatan kue lumpur dengan komposisi kacang hijau (5%, 10%, 15%) dan kacang merah (20%, 35%, 50%). Analisis statistic menggunakan uji Normalitas dan dilanjutkan uji Kruskal-Walis.

Hasil : Konversi kacang hijau menjadi tepung adalah 2:1 dan konversi kacang merah menjadi tepung adalah 2,16:1. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa kue lumpur dengan substitusi tepung kacang hijau dan tepung kacang merah pada perlakuan P1 dan P2 memiliki tingkat kesukaan tertinggi pada aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa, begitu juga dengan perlakuan P3 untuk kategori tekstur dan rasa menunjukan kategori sangat suka. sedangkan perlakuan P3 untuk kategori warna dan aroma menunjukan kategori suka. Uji Kruskal-walis menunjukkan tidak ada perbedaan signifikan antar perlakuan pada aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa (P value $>0,05$).

Kesimpulan : Substitusi tepung kacang hijau dan tepung kacang merah dalam pembuatan kue lumpur dapat diterima dengan baik dan disukai oleh panelis. kue lumpur dengan perlakuan P3 direkomendasikan karena memiliki nilai gizi protein yang tinggi dan dapat membantu mengatasi masalah gizi kurang pada balita .

Kata Kunci : Gizi kurang pada balita, kue lumpur, Tepung kacang hijau dan tepung kacang merah, Organoleptik, Nilai gizi.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan Syukur penulis ucapkan Kehadirat Tuhan Yang Maha Esa sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal Laporan Tugas Akhir yang berjudul **“DAYA TERIMA DAN NILAI GIZI KUE LUMPUR DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU DAN TEPUNG KACANG MERAH UNTUK BALITA GIZI KURANG”**. Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyelesaian Laporan Tugas Akhir ini tidak terlepas bantuan dan bimbingan berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada :

1. Maria Hilaria, Ssi.S.Farm, Apt. Msi, selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Kupang yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Prodi Gizi ;
2. Juni Gressilda L Sine, STP, M.Kes, selaku Ketua Program Studi D III Gizi yang telah memfasilitasi segala proses akademik di Program Studi Gizi ;
3. Juni Gressilda L Sine, STP, M.Kes, selaku pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam penulisan proposal ini.
4. Dr. Indhira Shagti, SST., M. Gizi, selaku penguji yang telah memberikan saran dalam penyelesaian proposal ini.
5. Para dosen dan tenaga kependidikan prodi gizi yang telah membantu dan mendukung penulisan selama menempuh pendidikan ;
6. Semua pihak yang tidak dapat disebut namanya satu persatu

Penulis menyadari akan segala keterbatasan dan kekurangan dalam penulis karya ilmiah ini. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak sangat diharapkan demi penyempurnaan penulis proposal penelitian ke depan. Semoga proposal penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan pembelajaran bidang gizi dimasa yang akan datang

Kupang, Mei 2026

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN COVER	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR.....	ix
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.....	3
D. Manfaat Penelitian	3
E. Keaslian Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Gizi Kurang	8
B. Kacang Hijau.....	12
C. Kacang Merah	14
D. Kue lumpur	16
E. Resep Kue Lumpur	18
F. Uji Organoleptik.....	20
G. Kerangka Konsep	22
BAB III METODE PENELITIAN	24
A. Jenis Penelitian.....	24
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	24
C. Variabel Penelitian	24
D. Alat dan Bahan.....	24
E. Prosedur Kerja.....	26

F. Analisis Data	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31
A. Hasil Penelitian	31
B. Pembahasan.....	34
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	42
A. Kesimpulan	43
B. Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA.....	44
LAMPIRAN.....	48

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Keaslian Penelitian	5
Tabel 2. Kategori dan Ambang Batas Status Gizi Anak.....	11
Tabel 3. Nilai Gizi Kacang Hijau (per 100 bahan).....	14
Tabel 4. Nilai Gizi Kacang merah (per 100 bahan)	16
Tabel 5. Syarat Mutu Kue Basah Menurut (SNI 01-4309-1996).....	18
Tabel 6. Peralatan Pembuatan Kue Lumpur.....	20
Tabel 7. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Kue Lumpur.....	25
Tabel 8. Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan kue lumpur	25
Tabel 9. Konversi Kacang Hijau Menjadi Tepung.....	31
Tabel 10. Konversi Kacang Merah Menjadi Tepung	31
Tabel 11. Hasil Organoleptik Kue Lumpur (kacang hijau dan kacang merah	32
Tabel 12. Uji Normalitas	33
Tabel 13. Hasil Uji Kruskal-walis	33
Tabel 14. Nilai Gizi Kue Lumpur P1,P2 dan P3	40
Tabel 15. Nilai Kue Lumpur Per keping perlakuan P1, P2 dan P3	.41

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kacang Hijau.....	13
Gambar 2. Kacang Merah	15
Gambar 3. Kue Lumpur	17
Gambar 4. Kerangka konsep pembuatan kue lumpur.	23
Gambar 5. Pembuatan tepung kacang hijau menurut(Nafa'ani, 2019).	27
Gambar 6. Pembuatan tepung kacang merah Menurut(Asfi, et al 2017).	28
Gambar 7. Pembuatan kue lumpur (tepung kacang hijau dan kacang merah).....	29
Gambar 8. Aspek Penilaian Warna.....	34
Gambar 9. Aspek Penilaian Aroma	36
Gambar 10. Aspek Penilaian Tekstur	37
Gambar 11. Aspek Penilaian Rasa	38

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Persetujuan Responden.....	48
Lampiran 2. Formulir Penilaian Organoleptik	49
Lampiran 3. Tabuasi hasil uji organoleptik.....	50
Lampiran 4. Kandungan gizi kue lumpur	48
Lampiran 5. Uji Normalitas	49
Lampiran 6. Uji Kruskal Wallis	50
Lampiran 7. Proses Pembuatan Tepung Kacang Hijau.....	50
Lampiran 8. Proses Pembuatan Tepung Kacang Merah	50