

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG HATI AYAM DAN
TEPUNG DAUN KELOR TERHADAP DAYA TERIMA MIE BASAH**



DISUSUN OLEH

ELISABETH SIANTIKA SAIMON
PO5303241231209

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KUPANG
PROGRAM STUDI D-III GIZI
ANGKATAN XVIII
2026**

**HALAMAN PERSETUJUAN
LAPORAN TUGAS AKHIR**

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG HATI AYAM DAN
TEPUNG DAUN KELOR TERHADAP DAYA TERIMA MIE BASAH**

DISUSUN OLEH

ELISABETH SIANTIKA SAIMON
PO5303241231209

Telah Disetujui Oleh Pembimbing Untuk Diujikan

Pembimbing



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

**Mengetahui
Ketua Prodi Gizi
Poltekkes Kemenkes Kupang**




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

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG HATI AYAM DAN
TEPUNG DAUN KELOR TERHADAP DAYA TERIMA MIE BASAH**

DISUSUN

ELISABETH SIANTIKA SAIMON
PO5303241231209

Telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji

Pada tanggal 11 Juni 2026

Penguji I Juni Gressilda Louisa Sine,STP.,M.Kes
NIP. 198006012009122001

(.....)
(.....)

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

Mengetahui

Ketua Prodi Gizi

Poltekkes Kemenkes Kupang



Juni Gressilda Louisa Sine, S.TP.,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 Siantika Saimon
Nim : PO5303241231209
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:

Pengaruh Substitusi Tepung Hati Ayam Dan Tepung Daun Kelor Terhadap Daya Terima Mie Basah

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 Menvatakan


(Elisabeth Siantika Saimon)

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 Siantika Saimon

Nim : PO5303241231209

Tanda Tangan : 

Tanggal : 11 Agustus 2026

BIODATA PENULIS



DATA PRIBADI

- | | |
|---------------------------|---|
| 1. Nama lengkap | : Elisabeth Siantika Saimon |
| 2. NIM | : PO5303241231209 |
| 3. Tempat, tanggal lahir | : Herokoe, 26 September 2004 |
| 4. Jenis kelamin | : Perempuan |
| 5. Agama | : Katolik |
| 6. Pekerjaan | : Mahasiswa |
| 7. Program Studi | : D3-Gizi |
| 8. Institusi | : Poltekkes Kemenkes Kupang |
| 9. Semester | : VI |
| 10. Alamat Tempat Tinggal | : Jl. Veteran, Kelurahan Kelapa lima Kecamatan Kelapa Lima, Kota Kupang Nusa Tenggara Timur |
| 11. No. HP | : 081239392015 |
| 12. Email | : ecaksaimon1@gmail.com |

RIWAYAT PENDIDIKAN

- | | |
|----------------------|--|
| 1. (2011 –2017) SD | : SD Inpres Ruang |
| 2. (2017 – 2020) SMP | : SMP St. Stefanus Ketang |
| 3. (2020–2023) SMA | : SMAK St. Stefanus Ketang |
| 4. (2023-2026) | : Mahasiswa D-III Poltekkes Kemenkes Kupang
Program Studi Gizi Angkatan XVIII 2023-2026 |

Demikian daftar riwayat hidup ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana semestinya

Kupang, 11 Juni 2026

Elisabeth Siantika Saimon

MOTTO

“Dengan doa sebagai kekuatan, usaha sebagai jalan, dan kesabaran sebagai teman, setiap impian yang diperjuangkan akan menemukan waktunya untuk menjadi kenyataan.”

Persembahan :

1. Segala Puji dan Syukur Kepada Tuhan Yesus yang selalu memberikan berkat dan hikmat-Nya kepada saya, sehingga saya bisa menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini dengan tepat waktu
2. Terimakasih untuk kedua orangtua tercinta, bapak Simon Selasa dan Ibu Evita Nganur untuk cinta dan kasih sayangnya kepada saya yang selalu berdoa dan mendukung selama dalam proses pendidikan saya.
3. Kakak dan keluarga tersayang yang selalu mendukung dan memberikan semangat kepada saya.
4. Bapak dan ibu dosen yang telah memberikan dan mengajarkan banyak ilmu selama menempuh pendidikan saya.
5. Teman-teman Gizi angkatan XVIII yang telah bersama saat masa-masa kuliah

ABSTRAK

“Pengaruh Substitusi Tepung Hati Ayam dan Tepung Daun Kelor Terhadap Daya Terima Mie Basah”

(Dibimbing oleh Maria F. Vinsensia D.P Kewa Niron, SST., M.Kes)
Prodi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang

Elisabeth Siantika Saimon

Latar Belakang : Menurut World Health Organization (WHO), pada tahun 2023 tercatat sekitar 35,5% perempuan hamil usia reproduktif (15–49 tahun) mengalami anemia (WHO, 2023). Berdasarkan hasil Survei Kesehatan Indonesia 2023 (SKI), prevalensi anemia pada ibu hamil mencapai 27,7% (SKI, 2023). Sedangkan hasil data Profil Kesehatan Kota Kupang angka anemia pada ibu hamil sebesar 13,3%.

Tujuan Penelitian : Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung hati ayam dan tepung daun kelor terhadap daya terima mie basah yang meliputi aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa serta mengetahui kandungan nilai gizi produk.

Metode Penelitian : Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga perlakuan yaitu P1 (5% tepung hati ayam : 6% tepung daun kelor), P2 (10% tepung hati ayam : 4% tepung daun kelor), dan P3 (15% tepung hati ayam : 2% tepung daun kelor). Uji organoleptik dilakukan oleh 30 panelis terhadap aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa. Data dianalisis secara deskriptif dan dilanjutkan dengan uji normalitas Shapiro-Wilk serta uji Kruskal-Wallis. Nilai gizi mie basah dihitung menggunakan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) Tahun 2020.

Hasil : Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung hati ayam dan tepung daun kelor menghasilkan tingkat kesukaan panelis pada kategori suka terhadap aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa. Formula yang paling disukai panelis adalah P2 (10% tepung hati ayam : 4% tepung daun kelor) dengan nilai rata-rata warna 4,1, aroma 4,2, tekstur 4,2, dan rasa 4,3. Berdasarkan uji Kruskal-Wallis menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh signifikan substitusi tepung hati ayam dan tepung daun kelor terhadap daya terima mie basah pada aspek warna ($p=0,541$), aroma ($p=0,460$), tekstur ($p=0,336$), dan rasa ($p=0,078$). Berdasarkan perhitungan nilai gizi per sajian 20 gram, formula P3 memiliki kandungan energi 105,1 kkal, protein 6,2 gram, lemak 4,0 gram, karbohidrat 11,5 gram, vitamin C 0,3 mg dan zat besi 3,0 mg. Formula P3 memiliki kandungan zat besi tertinggi dibandingkan P1 dan P2.

Kesimpulan : Substitusi tepung hati ayam dan tepung daun kelor tidak memberikan pengaruh signifikan terhadap daya terima mie basah pada aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa. Formula P2 merupakan formula yang paling disukai panelis berdasarkan uji organoleptik, sedangkan formula P3 memiliki kandungan zat besi tertinggi sehingga dapat direkomendasikan sebagai alternatif pangan tinggi zat besi.

Kata Kunci: Anemia, Tepung Hati Ayam, Tepung Daun Kelor, Mie Basah, Uji Organoleptik

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala limpahan berkat dan rahmat- Nya sehingga laporan tugas akhir yang berjudul **“PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG HATI AYAM DAN TEPUNG DAUN KELOR TERHADAP DAYA TERIMA MIE BASAH”** dapat terselesaikan. Terselesaikannya laporan tugas akhir ini bukan semata hasil dari kerja keras penulis, melainkan buah dari bimbingan, bantuan, serta semangat yang diberikan oleh banyak pihak sepanjang proses penyusunan. Dengan penuh rasa syukur dan kerendahan hati, penulis mengucapkan terima kasih yang tulus kepada:

1. Maria Hilaria, Ssi.S.Farm, Apt.Msi selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Kupang.
2. Juni Gressilda Louisa Sine, STP., M.Kes selaku Ketua Prodi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang sekaligus ketua penguji yang telah mengarahkan dan membimbing penulis.
3. Maria F. Vinsensia D. P Kewa Niron SST. M.Kes selaku pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk membimbing penulis dalam menyelesaikan laporan tugas akhir ini.
4. Bapak/Ibu dosen program studi D3 Gizi yang sudah ikut serta membantu dalam proses penyusunan laporan tugas akhir.
5. Bapak, Mama, kakak-adik serta semua keluarga besar yang selalu mendoakan dan mendukung serta membantu dalam hal apapun
6. Teman-teman Gizi angkatan 18 terkhususnya kelas B yang dengan setia mendukung dan memberikan semangat bagi penulis dalam menyelesaikan laporan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa laporan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna dan masih banyak kekurangan sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari para pembaca.

Kupang, Juni 2026

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN COVER	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	vii
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	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Anemia Pada Ibu Hamil	6
B. Hati Ayam	7
C. Daun Kelor	9
D. Mie Basah	9
E. Uji organoleptik	12
F. Kerangka Konsep	14
G. Variabel penelitian	14
BAB III METODE PENELITIAN	15
A. Jenis Penelitian	15
B. Tempat dan Waktu Penelitian	15
C. Kriteria Panelis	15
D. Alat dan Bahan	16
E. Prosedur Kerja	17
F. Analisis Data	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	21
A. Hasil Penelitian	21
1. Konversi Tepung Hati Ayam Dan Tepung Daun Kelor	21

2. Hasil Uji Organoleptik	21
3. Hasil Uji Stastistik	24
4. Uji Nilai Gizi.....	25
B.Pembahasan	26
1. Uji Organoleptik.....	26
BAB V PENUTUP.....	33
A.Kesimpulan	33
B.Saran.....	33
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN.....	37

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	4
Tabel 2. Kandungan Gizi Hati Ayam Per 100 gr	8
Tabel 3. Kandungan Gizi Daun Kelor Per 100 gr.....	10
Tabel 4. Bahan Original Mie Basah.....	12
Tabel 5. Alat Pembuatan Mie Basah.....	16
Tabel 6. Bahan Pembuatan Mie Basah	16
Tabel 7. Konversi bahan (hati ayam dan daun kelor)	21
Tabel 8. Penilaian Uji Organoleptik.....	21
Tabel 9. Uji Normalitas.....	24
Tabel 10. Hasil Uji Kruskal-Wallis.....	25
Tabel 11. Nilai Gizi Mie Basah per resep P1, P2 dan P3.....	25
Tabel 12. Nilai Gizi Mie Basah per Sajian (20 gram) P1, P2 dan P3	25

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Hati Ayam	7
Gambar 2. Daun Kelor	9
Gambar 3. Mie Basah.....	11
Gambar 4. Kerangka Konsep Penelitian	14
Gambar 5. Diagram Alir Pembuatan Tepung Hati Ayam.....	17
Gambar 6. Diagram Alir Pembuatan Tepung Daun Kelor.....	18
Gambar 7. Diagram Alir Pembuatan Mie Basah	19
Gambar 8. Diagram Alir Pengujian Organoleptik	20
Gambar 9. Aspek Penilaian Warna	22
Gambar 10. Aspek Penilaian Aroma.....	22
Gambar 11. Aspek Penilaian Tekstur.....	23
Gambar 12. Aspek Penilaian Rasa	23

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Lembar persetujuan panelis	37
Lampiran 2. Formulir uji organoleptik.....	38
Lampiran 3. Tabulasi hasil uji organoleptik.....	38
Lampiran 4. Kandungan nilai gizi mie basah.....	39
Lampiran 5. Uji Normalitas	40
Lampiran 6. Uji Kruskal Wallis	40
Lampiran 7. Proses Pembuatan Tepung Hati Ayam	41
Lampiran 8. Proses Pembuatan Tepung Daun Kelor	42
Lampiran 9. Proses Pembuatan Mie Basah.....	43
Lampiran 10. Uji Organoleptik	44