

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG CANGKANG TELUR DAN
TEPUNG IKAN TERI (*Stolephorus sp*) TERHADAP SIFAT
ORGANOLEPTIK (*Cookies*) SEBAGAI PMT BALITA STUNTING**



DISUSUN OLEH:

SARTIANI DAPA

PO5303241210172

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES KUPANG

PRODI GIZI

2024

HALAMAN PERSYARATAN GELAR

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Sartiani Dapa
Nim : PO5303241210172
Prodi : Gizi
Angkatan : XVI
Jenjang : Diploma III

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

“ PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG CANGKANG TELUR DAN TEPUNG IKAN TERI (*Stolephorus sp*) TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK (*Cookies*) SEBAGAI PMT BALITA STUNTING”

Apabila suatu saat nanti saya terbukti melakukan tindakan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang telah ditetapkan. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Kupang, Agustus 2024

Penulis

Sartiani Dapa

NIM: PO5303241210172

HALAMAN PERSETUJUAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG CANGKANG TELUR DAN
TEPUNG IKAN TERI (*Stolephorus sp*) TERHADAP SIFAT
ORGANOLEPTIK (*Cookies*) SEBAGAI PMT BALITA STUNTING

DISUSUN

SARTIANI DAPA

PO5303241210172

Telah mendapat persetujuan

Pembimbing



Tobianus Hasan, S.Si., MPH

Mengetahui

Ketua Jurusan Gizi

Poltekkes Kemenkes Kupang



Juni Gressilda Louisa Sine, S. TP, M.Kes

NIP.198006012009122001

HALAMAN PENGESAHAN

**LAPORAN TUGAS AKHIR
PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG CANGKANG TELUR DAN
TEPUNG IKAN TERI (*Stolephorus sp*) TERHADAP SIFAT
ORGANOLEPTIK (*Cookies*) SEBAGAI PMT BALITA STUNTING**

DISUSUN

SARTIANI DAPA

PO.5303241210172

Telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji
pada Tanggal 4 Desember 2023

Penguji I

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

NIP: 1989040520201220002

Penguji II

Tobianus Hasan, S.Si., MPH

Mengetahui

Ketua Prodi Gizi

Poltekkes Kemenkes Kupang



Juni Gressilda Louisa Sine,S.TP,M.Kes

NIP.1980060120091220

KEASLIAN PENELITIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Sartiani Dapa

Nim : PO. 5303241200172

Prodi : DIII Gizi

Judul LTA : Pengaruh Substitusi Tepung Cangkang Telur Dan Tepung Ikan Teri (*stolephorus sp*) Terhadap Sifat Organoleptik (*cookies*) Sebagai PMTBalita Stunting.

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa LTA yang saya tulis ini benar-benar hasil karya saya sendiri, bukan merupakan pengambilan tulisan atau pikiran orang lain yang saya akui sebagai tulisan atau pikiran saya sendiri. Apabila dikemudian hari dapat di buktikan bahwa LTA ini adalah hasil jiplakan, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan saya tersebut.

Kupang, 07 Juni 2023

Yang membuat pernyataan

Sartiani Dapa

BIODATA PENULIS



Nama : Sartiani Dapa

TTL : Omba Rade, 05 September 2003

Agama : Kristen Protestan

Riwayat Pendidikan : 1. Tamat SD Masehi Elopada Tahun 2015
2. Tamat SMP Negeri 1 Wewewa Timur Tahun 2018
3. Tamat SMA Negeri 1 Wewewa Timur Tahun 2021
4. Sejak Tahun 2021 Kuliah Di Jurusan Gizi Kemenkes
Poltekkes Kupang

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

**MOTTO : SEGALA PEKERJAAN YANG BAIK
DAN BENAR ADALAH BERKAT DARI TUHAN,
KARENANYA LAKUKANLAH
DENGAN SEPENUH HATI**

**PERSEMBAHAN : DENGAN KERENDAHAN HATI
LAPORAN TUGAS AKHIR INI
SAYA PERSEMBAHKAN
KEPADA :**

- 1. TUHAN YESUS KRISTUS YANG MAHA
KASIH**
- 2. ALM. BAPAKDAN MAMAKU TERCINTA**
- 3. KAKAK-KAKAK TERCINTA (MA IVAN, BP VANO, MA NAILA, KAK
AGUS, MA TOTIN DAN KAK NIU)**
- 4. ALMAMATER TERCINTA**

ABSTRAK

Pengaruh Substitusi Tepung Cangkang Telur Dan Tepung Ikan Teri (*Stolephorus sp*) Terhadap Sifat Organoleptik (*Cookies*) Sebagai PMT Balita Stunting

(Dibimbing oleh Thobianus Hasan S,Si.,MPH)

Email : sartianidapa@gmail.com

Poltekkes Kemenkes Kupang Prodi Gizi

xiv + 79 halaman : gambar, tabel, lampiran.

Latar belakang : *Stunting* adalah kondisi kurang gizi anak balita dan anak sekolah dijangka panjang. *Stunting* disebabkan oleh kurangnya konsumsi zat gizi kalsium dan protein yang akan berpengaruh pada pertumbuhan tinggi badan, pertumbuhan tulang, serta volume sel otak anak menurun. *Cookies* yaitu produk berahan utama terigu, jadi dilakukan substitusi tepung cangkang telur juga tepung ikan teri bertujuan meningkatkan nilai tambah tepung cangkang telur dan tepung ikan teri juga mengurangi tepung terigu sebagai bahan baku cookies.

Tujuan : Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung cangkang telur dan ikan teri (*stolephorus sp*) terhadap sifat organoleptic (cookies).

Metode Penelitian : Eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan. Analisis data menggunakan Oneway Anova pada Tingkat kepercayaan 95%. Jika ada perbedaan akan dilanjutkan dengan uji Tukey.

Hasil : Substitusi tepung cangkang telur, tepung ikan teri dan tepung terigu meliputi warna, rasa, tekstur, dan rasa yang paling disukai adalah (P1: 50%, 5%, 112,5%). Untuk nilai gizi yang paling tinggi adalah P2 dengan nilai gizi Energi: 2.271 gram, Protein 73,79 gram, lemak 128,6 gram, karbohidrat 212,1 gram, kalsium 1.507 gram, serat 3,4 gram fosfor 523,6 mg dan air 1,54 gram.

Kesimpulan : Dari penelitan ini penulis merekomendasikan perlakuan P2 dengan substitusi Tepung Cangkang telur (60%) : Tepung Ikan teri (10%)

Kata kunci : *Stunting, Tepung cangkang telur, Tepung ikan teri, Cookies, Organoleptik, Substitusi.*

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Kuasa, karena atas kasih dan cinta-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan Laporan Tugas Akhir Penelitian ini yang berjudul “Pengaruh Substitusi Tepung Cangkang Telur Dan Tepung Ikan Teri Terhadap Sifat Organoleptik (*cookies*) Sebagai PMT Balita Stunting.”

Pada Kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih sebesar-besarnya kepada :

1. Irfan, S.KM.,M.Kes Selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Kupang.
2. Juni Gressilda Louisa Sine,S.TP.,M.Kes selaku Ketua Program Studi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang.
3. Maria F. Vinsensia D. P. Kewa Niron,SST.,M.Kes selaku Penguji 1 yang telah meluangkan waktunya untuk menguji penulis.
4. Tobianus Hasan, S.Si.,MPH selaku Pembimbing yang telah membimbing dan memberikan arahan selama menyelesaikan proposal penelitian ini.
5. Kedua Orang Tua Penulis (Bapa Alm. Lukas L. Dapa dan Mama Roslince D. Loru) dan Kaka-kakaku tercinta (Ma Ivan, Bp Vano, Ma Naila, Ka Agus, Ma Tottin, Ka Niu) yang telah memberikan motivasi, dukungan, doa dan semangat serta kasih sayang kepada penulis selama menempuh perkuliahan.
6. Teman-teman Jurusan Gizi Angkatan ke XVI yang memberikan semangat bagi penulis dalam menyelesaikan laporan tugas akhir ini.

Penulis juga menyadari bahwa Lapotan Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan oleh karena itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan penulis demi kesempurnaan Laporan Tugas Akhir ini.

Kupang, Mei 2024

Penulis

DAFTAR ISI

COVER	
HALAMAN PERSYARATAN GELAR.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PENGESAHAN.....	Error! Bookmark not defined.
LAPORAN TUGAS AKHIR	Error! Bookmark not defined.
KEASLIAN PENELITIAN.....	iv
BIODATA PENULIS.....	vi
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	vii
ABSTRAK.....	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
BAB IPENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
A. Latar Belakang	Error! Bookmark not defined.
B. Rumusan Masalah	Error! Bookmark not defined.
C. Tujuan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
D. Manfaat Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
E. Keaslian Penelitian	Error! Bookmark not defined.
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
A. Stunting.....	Error! Bookmark not defined.
B. Cangkang Telur	Error! Bookmark not defined.
C. Ikan Teri (<i>Stolephorus sp.</i>).....	Error! Bookmark not defined.
D. Cookies	Error! Bookmark not defined.
E. Resep Cookies Original (Kue Kering).....	Error! Bookmark not defined.
F. Uji Organoleptik	Error! Bookmark not defined.
G. Kerangka Konsep	Error! Bookmark not defined.
H. Variabel Penelitian	Error! Bookmark not defined.
I. Defenisi Operasional.....	Error! Bookmark not defined.
BAB III METODE PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.

A. Jenis Penelitian	Error! Bookmark not defined.
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	Error! Bookmark not defined.
C. Alat dan Bahan	Error! Bookmark not defined.
D. Prosedur Kerja	Error! Bookmark not defined.
E. Analisis Data	Error! Bookmark not defined.
F. Diagram Alir	Error! Bookmark not defined.
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	Error! Bookmark not defined.
A. Hasil Penelitian	Error! Bookmark not defined.
B. Pembahasan	Error! Bookmark not defined.
C. Produk Yang Direkomendasikan	Error! Bookmark not defined.
BAB V PENUTUP	Error! Bookmark not defined.
A. Kesimpulan	Error! Bookmark not defined.
B. Saran	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 1.	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 2.	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 3	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 4.	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 5.	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 6.	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 7.	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	5
Tabel 2. Kandungan Gizi Ganggang Telur	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3. Kandungan Gizi Ikan Teri tiap 100 gram	19
Tabel 4. Menjelaskan Syarat Mutu Cookies Menurut SNI 01- 2973-1992.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 5. Defenisi Operasional	28
Tabel 6. Alat Membuat Cookies	29
Tabel 7. Formula Pembuatan Cookies	Error! Bookmark not defined.
Tabel 8. Konversi Bahan (cangkang telur dan ikan teri) sebagai berikut :	Error! Bookmark not defined.
Tabel 9. Rata-Rata Hasil Uji Daya Terima Cookies	Error! Bookmark not defined.
Tabel 10. Hasil Uji Anova	Error! Bookmark not defined.
Tabel 11. Hasil uji tukey	Error! Bookmark not defined.
Tabel 12. Zat Gizi Pada Cookies.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 13. Kandungan gizi cookies per keping	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Cangkang Telur Ayam Ras	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2. diagram alir proses pembuatan tepung cangkang telur	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3. ikan teri nasi	18
Gambar 4. Diagram alir pembuatan tepung ikan teri	Error! Bookmark not defined.
Gambar 5. kerangka konsep.....	27
Gambar 6. Diagram alir.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 7. Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna	37
Gambar 8. Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma	39
Gambar 9. Hasil Uji Daya Terima Aspek Tesktur.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 10. Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa.....	Error! Bookmark not defined.

