

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG BAYAM
MERAH(*Amarantus tricolor*)DAN TEPUNG JEWAWUT(*Setaria
italica*) TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK MOCHI**



GEORGE ALESANDRO RATU
PO.5303241210094

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES KUPANG
PRODIGIZI
ANGKATAN XVI
2024**

HALAMAN PERSYARATAN GELAR

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG BAYAM MERAH
(Amarantus tricolor) **DAN TEPUNG JEWAWUT** *(Setaria italica)*
TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK MOCHI

DISUSUN

GEORGE ALESANDRO RATU
PO.5303241210094

KARYA TULIS ILMIAH

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Menyelesaikan Pendidikan Diploma III Gizi
Tahun Akademik 2024

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES KUPANG
PRODIGIZI
ANGKATAN XVI
2024

HALAMAN PERSETUJUAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

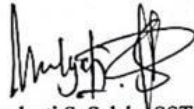
**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG BAYAM MERAH
(*Amarantus tricolor*) DAN TEPUNG JEWAWUT (*Setaria italica*)
TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK MOCHI**

DISUSUN

GEORGE ALESANDRO RATU
PO.5303241210094

Telah disetujui untuk diperiksa dan dipertahankan
di hadapan tim penguji
pada tanggal 20 Mei 2024

Pembimbing



Asmulyati S. Saleh., SST.,M.Gz
NIP. 198906172014022004

Mengetahui

Ketua Jurusan Gizi
Poltekkes Kemenkes Kupang



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

iii

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG BAYAM MERAH
(*Moringa oleifera*) DAN TEPUNG JEWAWUT (*Clariidae*)
TERHADAP TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK MOCHI

DISUSUN

GEORGE ALESANDRO RATU
PO.5303241210094


Telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji
pada Tanggal 27 Juni 2024

Penguji I Maria F. Vinsensia D. P. Kewa Niron, SST., M.Kes
NIP: 198906172014022004

Penguji II Asmulyati S. Saleh, SST., M.Gz
NIP: 198906172014022004

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

Mengetahui
Ketua Prodi Gizi
Poltekkes Kemenkes Kupang


Juni Gressilda Lpuisa Sine, S.TP, M.Kes
NIP.198006012009122001

BIODATA PENULIS



Nama : George Alesandro Ratu
Tempat/Tanggal Lahir : Sabu, 20September 2000
Agama : Kristen Protestan
Alamat : Jl. R.A. Kartini

Riwayat Pendidikan

1. Pada Tahun 2007-2012 Menjalani Pendidikan di SD GMT Eimadake
2. Pada Tahun 2012-2015 Menjalani Pendidikan di SMP Negeri 1 Sabu Tengah
3. Pada Tahun 2015-2018 Menjalani Pendidikan di SMK Negeri 5 Kupang
4. Pada Tahun 2021-2024 Menjalani Pendidikan D3 Gizi di Kemenkes Poltekkes Kupang

MOTO DAN PERSEMBAHAN

MOTO

“ Kusadari, bahwa tidak ada sehari pun yang kulalui tanpa campur tangan-Mu. Setiap berkat yang kuterima adalah bukti kasih dan penyertaan-Mu dalam hidupku”

PERSEMBAHAN

Dengan Rendah Hati Karya Tulis Ilmiah Ini Saya Persembahkan Untuk :

1. Tuhan Yesus Kristus
2. Orang Tua, Alm.Opadan Oma, Kakak, Adik Dan Keluarga Tercinta
3. Teman-Teman Gizi Seperjuangan Angkatan XVI Yang Terkasih
4. Almamater Tercinta

ABSTRAK

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG BAYAM MERAH (*Amaratus Tricolor*) DAN TEPUNG JEWAWUT (*Setaria Italic*) TERHADAP TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK MOCHI

George Alesandro Ratu

(Dibimbing oleh Asmulyati S. Saleh., SST.,M.Gz)

andomone20@gmail.com

Latar Belakang : Anemia pada remaja putri sering disebabkan oleh rendahnya asupan zat besi dan nutrisi penting lainnya. Bayam merah dan jewawut merupakan sumber zat besi yang potensial untuk meningkatkan nilai gizi produk pangan seperti mochi. Pengembangan mochi dengan tepung bayam merah dan jewawut dapat menjadi alternatif solusi dalam mengatasi anemia.

Tujuan Penelitian : Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung bayam merah (*Amaranthus tricolor*) dan tepung jewawut (*Setaria italica*) terhadap sifat organoleptik dan nilai gizi mochi.

Metode Penelitian : Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL). Tiga perlakuan digunakan, yaitu perbandingan tepung bayam merah dan jewawut: P1 (40%:60%), P2 (50%:50%), dan P3 (60%:40%). Penelitian dilakukan di Laboratorium Ilmu Teknologi Pangan Poltekkes Kemenkes Kupang. Uji organoleptik melibatkan 30 panelis.

Hasil : Hasil uji daya terima menunjukkan bahwa semua perlakuan (P1, P2, dan P3) memiliki rata-rata skor mendekati 4, yang artinya disukai. Hasil uji Anova menunjukkan tidak ada pengaruh signifikan pada aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa ($p > 0,05$). Namun, nilai gizi tertinggi ditemukan pada perlakuan P2 (50%:50%), yang menghasilkan kandungan energi, protein, lemak, karbohidrat, dan zat besi paling tinggi dibandingkan dengan P1 dan P3.

Kesimpulan : Penambahan tepung bayam merah dan jewawut pada mochi berpengaruh positif terhadap daya terima dan nilai gizi, dengan perlakuan P2 sebagai pilihan terbaik berdasarkan uji organoleptik dan analisis gizi.

Kata Kunci : Anemia, bayam merah, jewawut, mochi, organoleptik, nilai gizi

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Kuasa. Karena atas kasih dan cintanya sehingga panelis mampu menyelesaikan proposal yang berjudul “Pengaruh penambahan tepung bayam merah (*Aurantus tricolor*) dan tepung jewawut (*setaria italica*) terhadap sifat organoleptik mochi” .Pada Kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih sebesar-besarnya kepada :

1. Irfan, S.KM.,M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Kupang.
2. Juni Gressilda L. Sine, STP.,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. Asmulyati S. Saleh,SST.,M.Gz selaku Pembimbing yang telah membimbing dan memberikan arahan selama proposal.
5. Seluruh staff dosen dan staff administrasi Prodi Gizi yang telah memberikan bantuan moril bagi penulis , baik dalam proses pendidikan maupun dalam penyusunan tugas akhir ini.
6. Sahabat-sahabat seperjuanganku Khususnya Angkatan XV dalam suka dan duka yang memeberikan cinta dan kebanggan hidup yang tidak bisa penulisungkapkan kata-kata
7. Teristimewah dari lubuk hati yang dalam , penulis menghaturkan terima kasih kepada keluarga khususnya Ayah dan Ibu tercinta atas segala doa dan pengorbananya diberikan, baik moril maupun materi.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa Laporan Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan , oleh karena itu penulis tetap mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun demi perbaikan karya tulis ini. Semoga karya tulis ini bermanfaat bagi pembaca pada umumnya dan terkhusus bagi penulis

Kupang, 20 mei 2024

Panelis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan Penelitian	2
D. Manfaat Penelitian	3
E. Keaslian Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Defenisi Anemia	5
B. Bayam Merah	6
C. Jewawut.....	10
D. Mochi	12
E. Resep Mochi	14
F. Uji Organoleptik	15
G. Kerangka Konsep.....	17
H. Variabel Penelitian	18
BAB IIIMETODE PENELITIAN	19
A. Jenis Penelitian	19
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	19
C. Alat dan Bahan	19
D. Prosedur Kerja	20

E. Analisis Data	22
F. Diagram Alir	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
A. Hasil	26
B. Pembahasan	27
C. Nilai Gizi Mochi	39
BAB V PENUTUP	41
A. Kesimpulan.....	41
B. Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIARAN	45

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Keaslian Penelitian	4
Tabel 2. Kandungan Gizi Bayam Merah.....	8
Tabel 3. Kandungan Gizi Jewawut	11
Tabel 4. Komposisi Bahan <i>Vegetable Mochi Pan</i>	14
Tabel 5. Kandungan Gizi Produk <i>Vegetable Mochi Pan</i>	16
Tabel 6. Alat Membuat Mochi	19
Tabel 7. Formula Pembuatan Mochi.....	2
Tabel 8. Konversi daun bayam merah dan jewawut menjadi tepung	29
Tabel 9. Hasil rata-rata uji daya terima organoleptik tepung daun bayam merah dan tepung jewawut.....	29
Tabel 10. Hasil uji anova	30
Tabel 11. Nilai gizi mochi/resep	3
Tabel 12. Nilai gizi mochi/keping	2

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Bayam Merah	7
Gambar 2. Jewawut.....	10
Gambar 3. Mochi	14
Gambar 4. Aspepek penilaian warna	14
Gambar 5. Aspepek penilaian Aroma	14
Gambar 6. Aspepek penilaian Tekstur.....	14
Gambar 7. Aspepek penilaian rasa	15

