

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PENGARUH PENAMBAHAN KACANG TANAH (*Archis hypogaea L.*) PADA
NUGGET TEMPE UNTUK MEMBANTU MENCEGAH KEKURANGAN
ENERGI PROTEIN**



DISUSUN

YOSEFINA DEDO NGARA

PO.5303241210180

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES KUPANG

PRODI GIZI

ANGKATAN XVI

2023

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PENGARUH PENAMBAHAN KACANG TANAH (*Archis hypogaea L.*) PADA
NUGGET TEMPE UNTUK MEMBANTU MENCEGAH KEKURANGAN
ENERGI PROTEIN**

**Sebagai Laporan Tugas Akhir Yang Dianjurkan Untuk Memenuhi Salah Satu
Syarat Tugas Akhir Dalam Menyelesaikan Pendidikan Diploma III Gizi Tahun
Akademik 2023/2024**

DISUSUN

**YOSEFINA DEDO NDARA
PO.5303241210180**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES KUPANG
PRODI GIZI
ANGKATAN
XVI 2024**

HALAMAN PERSETUJUAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

PENGARUH PENAMBAHAN KACANG TANAH (*Archis hypogaea L.*) PADA
NUGGET TEMPE UNTUK MEMBANTU MENCEGAH KEKURANGAN
ENERGI PROTEIN

Disusun

YOSEFINA DEDO NGARA

PO5303241210180

Pembimbing

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

NIP. 198006012009122001

Mengetahui

Ketua Program Studi Gizi



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

NIP. 198006012009122001

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

PENGARUH PENAMBAHAN KACANG TANAH (*Arachis hypogaea L.*) PADA
NUGGET TEMPE UNTUK MEMBANTU MENEGAH KEKURANGAN
ENERGI PROTEIN

Disusun

YOSEFINA DEDO NGARA

PO5303241210180

Telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji
pada Tanggal 27 Mei 2024

Penguji I Thobianus hasan, S.Si., MPH

NIDN: 4028038301

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

NIP: 198006012009122001

(.....)

(.....)

Mengetahui

Ketua Jurusan Gizi

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

NIP: 198006012009122001

BIODATA PENULIS



Nama : Yosefina Dedo Ngara
TTL : Wee Rabuka 30 Oktober 2002
Agama : Katholik
Riwayat Pendidikan :
1. SD Katolik Wee Pewa II
2. SMP Negeri 1 Wewewa Utara
3. SMA Negeri 7 Kota Kupang

MOTTO

**“TIDAK ADA KESUKSESAN TANPA KERJA KERAS. TIDAK ADA
KEBERHASILAN TANPA KEBERSAMAAN DAN TIDAK ADA
KEMUDAHAN TANPA DOA.”**

KATA PENGANTAR

Terima kasih pastinya selalu dihadirkan kepada Tuhan Yang Maha Esa kontribusi kebaikan dan kemurahan hati tanpa pamrihnya, yang memungkinkan proses-proses penulis untuk menyediakan sebuah cerita yang diteliti dengan baik. “Pengaruh Penambahan Kacang Tanah (*Archis Hypogaea L.*) Pada Nugget Tempe Untuk Membantu Mencegah Kekurangan Energi Protein”. Pada saat ini, penulis dengan rasa empati dan semangat tinggi ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Irfan, SKM., M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Kupang.
2. Juni Gressilda L. Sine, STP., M.Kes. selaku ketua Prodi Gizi Politeknik kesehatan kemenkes kupang dan pembimbing yang telah meluangkan waktu memberikan arahan, bimbingan dan motivasi sehingga Laporan Tugas Akhir ini dapat terwujud.
3. Thobianus Hasan, Ssi., MPH. selaku penguji yang telah memberikan arahan, bimbingan dan motivasi sehingga Laporan Tugas Akhir ini dapat terwujud.
4. Kedua orang tuaku super prioritas dunia akhirat, saudaraku, yang pastinya selalu mendoakan saya dan selalu setiap saat mensupport saya.
5. Pastinya untuk teman – teman seperjuangan jurusan gizi angkatan XV *always support and give power* bagi penulis dalam menyelesaikan proposal karya tulis ilmiah ini.

Dapat dikatakan bahwa tesis penulis tentang sains agak tidak realistis karena sifatnya yang subjektif. Oleh karena itu, penulis selalu menerima kritik dan saran yang bertujuan untuk memperbaiki tesis tentang sains. Saya berharap latihan menulis ini bermanfaat bagi pembaca pada umumnya dan khususnya bagi penulis.

Kupang, 24 April 2024

ABSTRACK

Pengaruh Penambahan Kacang Tanah Pada Nugget Tempe

Yosefina Dedo Ngara, Juni Gressilda L. Sine

Email : malofin177@gmail.com

Poltekes Kemenkes Kupang Prodi Gizi

Latar belakang : Digilingnya kacang dari sebuah kacang tanah bisa dihasilkan berbagai jenis olahan yang dapat menjadi makanan top populer di seluruh dunia. bentuk implementasi penggilangan kacang yang diolah yaitu Nugget. Kreatifitas hasil olahan kacang-kacangan unik bisa menjadi opsi asupan protein sebagai bagian dari energi untuk dimakan dalam keseharian manusia ini hasil dari indikator BB/TB <- 2 SD. **Tujuan** : Untuk mengetahui struktur bahan organik dan gizi nugget tempe berbasis kacang tanah. **Metode** : Proporsi P1 = 70%, P2 = 75%, dan P3 = 80% bentuk interaksi dari perluasan lahan-lahan. P1, P2 dan P3 bagian dari faktor penentuan sering disebut rumus temporal, hasil faktor penentuan dilaksanakan pada organoleptik pengerjaan proses mutu-mutunya. Bagian proses mutu yang dianalisis ini terkategori bagian khas penelitian eksperiensial dan bentuk metodologi RAL dalam tiga taraf bagian nya dalam analisi warna-warni, penciuman indra hidung, kelengketan dan perasa. **Hasil** : Temuan penelitian menunjukkan bahwa peningkatan kacang tanah meningkatkan jumlah hari yang dapat dimakan pada tempe. panelis dari warna, wangi, tekstur, dan rasa dengan penambahan kacang tanah 80% yang paling disukai. **Kesimpulan** : Terdapat perubahan pada penambahan kacang tanah pada nugget tempe.

Kata kunci : Kekurangan Energi Protein, Nugget Tempe, Penambahan Kacang Tanah.

ABSTRACT

Protein Energy Deficiency (PEM) is the same as measuring malnutrition caused by a lack of energy and protein intake from daily food over a long period of time, known from the BW/TB indicator <- 2 SD. Peanuts are a type of nut that is easy to process. Ground peanuts can be processed into various kinds of preparations, ranging from sweet to savory preparations. As a result, consumer demand for peanuts is relatively stable. Nuggets are a popular food throughout the world, especially in Indonesia. **Objective:** To determine the organoleptic properties and nutritional value of peanut-based tempeh nuggets. **Method:** This type of research is experimental research, the research design used is a completely randomized design (RAL) with 3 treatment levels, namely P1, P2, and P3. The treatment consisted of adding peanuts in proportions P1 = 70%, P2 = 75%, and P3 = 80%. The tempeh nugget formula consisting of P1, P2 and P3 was then given to the panelists to assess the organoleptic quality which included assessing color, aroma, texture and taste. **Results:** The results of this study showed that the addition of peanuts increased the acceptability of

tempeh nuggets. The panelists preferred the treatment in terms of color, aroma, texture and taste with the addition of 80% peanuts.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
BIODATA PENULIS.....	v
MOTTO	vi
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
E. Keaslian Penelitan	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Defeinsi Kekurangan Energi Protein(KEP)	6
B. Kacang Tanah.....	10
C. Nugget Tempe	13
D. Resep Nugget Tempe.....	18
E. Uji Organepleptik	19
F. Kerangka Konsep	21
BAB III METODE PENELITIAN	22
A. Jenis Penelitian.....	22
B. Tempat dan Waktu Penelitian	22
C. Variabel Penelitian	22
D. Alat dan Bahan.....	23
E. Prosedur kerja	24

F. Analisis Data.....	26
G. Diagram Alir	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
A. Hasil Penelitian	28
B. Pembahasan	30
C. Nilai Gizi Makro Nugget	37
BAB V PENUTUP	38
A. Kesimpulan	38
B. Saran	38
DAFTAR PUSTAKA.....	39
LAMPIRAN	42

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	4
Tabel 2. Kandungan Gizi Kacang Tanah per 100 gram Bahan.....	12
Tabel 3. Syarat Mutu <i>Nugget</i>	14
Tabel 4. Alat Membuat Nugget Tempe	22
Tabel 5. Formula Pembuatan Nugget Tempe.....	22
Tabel 6. Formula Pembuatan Nugget Tempe.....	28
Tabel 7. Hasil Uji Anova	29
Tabel 8. Nilai Gizi Nugget/Resep.....	38
Tabel 9. Nilai Gizi Nugget/potong	38

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
<u>Gambar 1. Kacang Tanah</u>	12
<u>Gambar 2. Nugget Tempe</u>	15
<u>Gambar 3. Kerangka Konsep.....</u>	22
<u>Gambar 4. Diagram alir pembuatan nugget tempe kacang tanah</u>	27
<u>Gambar 5. Aspek penilaian warna</u>	31
<u>Gambar 6. Aspek penilaian aroma</u>	33
<u>Gambar 7. Aspek penilaian tekstur</u>	35
<u>Gambar 8. Aspek penilaian rasa</u>	36