

LAPORAN TUGAS AKHIR

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG BERAS MERAH DAN TEPUNG KELOR TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK BAKSO DALAM MENGATASI MASALAH GIZI KURANG PADA BALITA



FARELL CLARRIDO TAUK
PO.5303241210194

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

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG BERAS MERAH DAN TEPUNG
DAUN KELOR TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK BAKSO DALAM
MENGATASI MASALAH
GIZI KURANG PADA BALITA**

DISUSUN

FARELL CLARRIDO TAUK
PO.5303241210194

Telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji
pada tanggal 27 Mei 2024

Penguji I Juni Gressilda L.Sine .STP..M.Kes
NIP.1980060112009122001

(.....)

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

(.....)

Mengetahui
Ketua Pogram Studi Gizi
Poltekkes Kemenkes Kupang


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

HALAMAN PERSETUJUAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

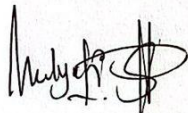
**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG BERAS MERAH DAN TEPUNG
DAUN KELOR TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK BAKSO DALAM
MENGATASI MASALAH
GIZI KURANG PADA BALITA**

DISUSUN

FARELL CLARRIDO TAUK
PO.5303241210194

Telah mendapat persetujuan

Pembimbing



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

Mengetahui

**Ketua Pogram Studi Gizi
Poltekkes Kemenkes Kupang**



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

BIODATA PENULIS



Nama : Farell Clarrido Tauk

Tempat/Tanggal Lahir : Kupang, 28 Oktober 2002

Agama : Kristen Protestan

Alamat : Jln.Sumba No.27 Kelurahan
Fatubesi Kota Kupang

Riwayat Pendidikan

1. Pada Tahun **2009-2015** SD Katolik Don Bosko 1
2. Pada Tahun **2015-2018** Menjalani Pendidikan di SMP Katolik St.Theresia
3. Pada Tahun **2018-2021** Menjalani Pendidikan SMA Katolik Giovanni Kupang
4. Pada Tahun 2021-2024 Menjalani Pendidikan D3 Gizi di Kemenkes Poltekkes Kupang

MOTTO

“Setiap langkah adalah pencapaian dan setiap bakat adalah peluang untuk bersinar”

PERSEMBAHAN

“Kedua orang tua tercinta yang selalu memberikan motivasi, dukungan dan bantuan”

ABSTRAK

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG BERAS MERAH DAN TEPUNG DAUN KELOR TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK BAKSO DALAM MENGATASI GIZI KURANG PADA BALITA

Farell Clarrido Tauk

(Dibimbing oleh Asmulyati S.Saleh,SST.,M.Gz) fareltauk@gmail.com

Latar Belakang : Gizi kurang merupakan suatu kondisi berat badan menurut umur (BB/U) tidak sesuai dengan usia yang seharusnya. Kondisi gizi kurang rentan terjadi pada balita usia 2-5 tahun karena balita sudah menerapkan pola makan seperti makanan keluarga dan mulai dengan tingkat aktivitas fisik yang tinggi. Hasil Riskesdas 2018, prevalensi balita stunting di Indonesia berada di angka, 8% terbagi atas 19,3% pendek dan 11,5% sangat pendek. Bakso merupakan makanan siap saji yang disukai oleh banyak orang.

Tujuan Penelitian : Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung daun kelor dan tepung beras merah terhadap tingkat kesukaan dan nilai gizi bakso.

Metode Penelitian : Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan yaitu P0 (Kontrol), P1 (2,5%) Pemberian Tepung daun kelor : 20% Tepung beras merah, P2 (5%) pemberian tepung daun kelor : 25% Tepung beras merah, P3 (7,5%) pemberian tepung daun kelor : 30% tepung beras merah. Analisis data menggunakan analisis statistik Oneway Anova pada tingkat kepercayaan 95%. Jika ada perbedaan akan dilanjutkan dengan uji Tukey **Hasil :** Pengaruh penambahan tepung kelor dan tepung beras merah meningkatkan nilai gizi bakso. Selain nilai gizi penilaian organoleptik bakso berada pada kategori suka sampai dengan sangat suka.

Kesimpulan : Bakso yang paling direkomendasikan adalah dengan perlakuan P1, karena paling disukai dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Meskipun perlakuan P3 menghasilkan nilai gizi yang lebih tinggi, namun tingkat kesukaannya lebih rendah.

Kata Kunci : Tepung daun kelor, tepung beras merah, bakso.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Kuasa. Karena atas kasih dan cinta-Nya sehingga panelis mampu menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul “Pengaruh Penambahan Tepung Beras Merah Dan Tepung Kelor Terhadap Sifat Organoleptik Bakso Dalam Mengatasi Masalah Gizi Kurang Pada Balita. Pada Kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih sebesar-besarnya kepada :

1. Irfan, S.KM.,M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Kupang.
2. Juni Gressilda Luisa Sine, STP.,M.Kes selaku Ketua Program Studi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang.
3. Juni Gressilda Luisa Sine, STP.,M.Kes selaku Penguji 1 yang telah meluangkan waktunya untuk menguji penulis.
4. Asmulyati S. Saleh,SST.,M.Gz selaku Pembimbing dan penguji 2 yang telah membimbing dan memberikan arahan selama proposal hingga penyusunan laporan tugas akhir.

Penulis juga menyadari bahwa laporan tugas akhir ini masih jauh dari kesempurnaan oleh karena itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan demi kesempurnaan Karya Tulis Ilmiah

Kupang, April 2024

Penulis

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.....	2
A.Latar Belakang	2
B.Rumusan Masalah	3
C.Tujuan Penelitian.....	3
D.Manfaat Penelitian	3
E.Keaslian Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A.Definisi Gizi kurang.....	5
B.Beras Merah	6
C.Kelor.....	8
D.Bakso.....	9
E.Resep Bakso	10
F.Uji Organoleptik	10
G.Kerangka Konsep.....	12
H.Variabel Penelitian	13
BAB III METODE PENELITIAN	14
A.Jenis Penelitian	14
B.Lokasi dan Waktu Penelitian	14
C.Alat dan Bahan.....	14
D.Prosedur Kerja.....	15
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	18

A. Hasil Penelitian.....	18
B. Pembahasan.....	22
 BAB V PENUTUP	 29
A. Kesimpulan.....	29
B. Saran.....	29
 DAFTAR PUSTAKA.....	 30

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Keaslian Penelitian	4
Tabel 2. Kandungan Gizi Beras Merah.....	7
Tabel 3. Resep Bakso.....	10
Tabel 4. Alat Pembuatan Bakso.....	14
Tabel 5. Formula Pembuatan Bakso	15
Tabel 6. Konversi Beras Merah dan Kelor Menjadi Tepung.....	18
Tabel 7. Hasil Organoleptik Bakso Tepung Beras Merah dan Kelor	18
Tabel 8. Hasil Uji Anova.....	19
Tabel 9. Kandungan Gizi Bakso Pada Perlakuan P1.....	20
Tabel 10. Kandungan Gizi Bakso Pada Perlakuan P2.....	20
Tabel 11. Kandungan Gizi Bakso Pada Perlakuan P3.....	21
Tabel 12. Kandungan Gizi Makro Bakso Per Buah.....	21

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Beras Merah	7
Gambar 2. Daun Kelor	8
Gambar 3. Bakso.....	10
Gambar 4.Kerangka Konsep Pembuatan Bakso.....	12
Gambar 5.Diagram Alir.....	17
Gambar 6.Grafik Rata-rata Penilaian Warna Bakso.....	22
Gambar 7.Grafik Rata-rata Penilaian Aroma Bakso.....	24
Gambar 8. Grafik Rata-rata Penilaian Tekstur Bakso.....	25
Gambar 9. Grafik Rata-rata Penilaian Rasa Bakso.....	27

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

1. Formulir Kesiediaan Menjadi Panelis.....	31
2. Formulir Penilaian Organoleptik.....	32
3. Proses Penyortian dan Penjemuran Daun Kelor.....	33
4. Proses Penimbangan dan Penepungan Daun Kelor.....	34
5. Proses Penepungan Beras Merah.....	35
6. Proses Penimbangan Tepung Beras Merah dan Tepung Kelor.....	36
7. Persiapan Alat dan Bahan Pembuatan Bakso.....	37
8. Proses Pembuatan Bakso.....	38
9. Hasil Pembuatan Bakso P1,P2,P3.....	39
10. Penilaian Panelis.....	40