

LAPORAN TUGAS AKHIR
KARAKTERISTIK PRODUK *COOKIES* DENGAN SUBSTITUSI
TEPUNG DAUN KELOR DAN TEPUNG HATI AYAM SEBAGAI
PRODUK UNTUK MENANGANI ANEMIA PADA REMAJA PUTRI
DAN IBU HAMIL



Disusun:
MELDARIA INGRACIA BEBA
PO.5303241210163

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLTEKKES KEMENKES KUPANG
PRODI GIZI
ANGKATAN XVI
2024

LAPORAN TUGAS AKHIR

**KARAKTERISTIK PRODUK *COOKIES* DENGAN SUBSTITUSI
TEPUNG DAUN KELOR DAN TEPUNG HATI AYAM SEBAGAI
PRODUK UNTUK MENANGANI ANEMIA PADA REMAJA PUTRI
DAN IBU HAMIL**

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

DISUSUN

MELDARIAN INGRACIA BEBA

PO.5303241210163

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES KUPANG

PRODI GIZI

ANGKATAN XVI

2024

HALAMAN PERSETUJUAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

**KARAKTERISTIK PRODUK *COOKIES* DENGAN SUBSTITUSI
TEPUNG DAUN KELOR DAN TEPUNG HATI AYAM SEBAGAI
PRODUK UNTUK MENANGANI ANEMIA PADA REMAJA PUTRI
DAN IBU HAMIL**

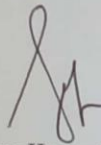
DISUSUN OLEH

MELDARIA INGRACIA BEBA

NIM : PO5303241210163

TELAH MENDAPAT PERSETUJUAN

PEMBIMBING



Thobianus Hasan, S.Si.,MH

NIDN. 4028038301

Mengetahui

Ketua Program Studi Gizi

Poltekkes Kemenkes Kupang



Juni Gressilda Lquisa Sine,STP.,M.Kes

NIP. 198006012009122001

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

**KARAKTERISTIK PRODUK *COOKIES* DENGAN SUBSTITUSI
TEPUNG DAUN KELOR DAN TEPUNG HATI AYAM SEBAGAI
PRODUK UNTUK MENANGANI ANEMIA PADA REMAJA PUTRI
DAN IBU HAMIL**

Disusun Oleh

MELDARIA INGRACIA BEBA

PO5303241210163

Telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji
pada Tanggal

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

NIP: 198006012009122001

Penguji II Thobianus Hasan,S.Si.,MH

NIDN: 4028038301

(.....)

(.....)

Mengetahui

Ketua Program Studi Gizi

Poltekkes Kemenkes Kupang

Juni Gressilda L. Sine, STP, M.Kes

NIP: 198006012009122001

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Meldaria Ingracia Beba

Nim : PO5303241210163

Prodi : DIII Gizi

Judul KTI : Karakteristik Produk *Cookies* Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor Dan Tepung Hati Ayam Sebagai Produk Untuk Menangani Anemia Pada Remaja Putri Dan Ibu Hamil.

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 sangksi atas perbuatan saya tersebut.

Kupang, 2024

Meldaria Ingracia Beba

BIODATA PENULIS



Nama : Meldaria Ingracia Beba

TTL : Same, 13 Mei 2002

Agama : Kristen Protestan

Riwayat Pendidikan : 1. SD GMIT Camplong 2
2. SMPN 1 Fatuleu
3. SMAN 1 Fatuleu

MOTO DAN PERSEMBAHAN

MOTO : HIDUP BUKAN SALING MENDAHULUI BERMIMPILAH SENDIRI-SENDIRI, TAK ADA YANG TAU KAPAN KAU MENCAPAI TUJUAN DAN PERCAYALAH BUKAN URUSANMU UNTUK MENJAWAB ITU.

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

- 1. TUHAN YESUS KRISTUS YANG MAHA KASIH**
- 2. BAPAK DAN MAMAKU TERCINTA**
- 3. KAKAK DAN ADIK TERCINTA**
- 4. ALMAMATER TERCINTA**

ABSTRAK

“KARAKTERISTIK PRODUK *COOKIES* DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG DAUN KELOR (*MORINGA OLEIFERA*) DAN TEPUNG HATI AYAM SEBAGAI PRODUK UNTUK MENANGANI ANEMIA PADA REMAJA PUTRI DAN IBU HAMIL”.

(Dibimbing Oleh Thobianus Hasan,S,Si.,MH)

Meldaria Ingracia Beba

Latar Belakang : Anemia merupakan suatu keadaan dimana kadar Hemoglobin (Hb), dalam darah lebih rendah dari kadar normal untuk kelompok orang menurut usia dan jenis kelamin (Simbolon dkk, 2012). Prevalensi anemia remaja di Nusa Tenggara Timur (NTT) tahun 2018 sebesar 14,75% setelah proporsi usia dewasa 20,19%. Sementara pada tahun 2020 prevalensi anemia pada ibu hamil di kota kupang sebesar 46% (Erna Febriyanti dkk,2019). *Cookies* merupakan salah satu jenis produk pangan yang digemari oleh masyarakat dari berbagai kalangan usia. *Cookies* termasuk dalam kategori biskuit yang bahan bakunya terdiri dari tepung terigu, telur, gula dan margarin yang di buat melalui tahap mencampuran, pencetakan dan pemanggangan. Tekstur cookies biasanya sangat renyah dengan kadar air kurang dari 5% (Indah Kurniawati dkk,2018).

Tujuan penelitian : untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung daun kelor dan tepung hati ayam terhadap sifat organoleptik *cookies*.

Metode penelitian : jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 taraf perlakuan yaitu P0,P1,P2 dan P3. Perlakuan berupa substitusi tepung daun kelor dan tepung hati ayam.

Hasil : berdasarkan hasil uji organoleptik *cookies* berdasarkan warna, aroma, rasa dan tekstur yang paling disukai P0 dengan nilai 18,25. Untuk nilai gizi yang paling tinggi adalah P1 dengan nilai gizi energi 3.014,95 kkal, protein 120,75 gram, lemak 192,64 gram, kh 205,52 gram dan besi 59,01 mg.

Kesimpulan : Hasil uji daya terima warna cookies paling banyak disukai adalah P0: dengan nilai 4,5 kategori sangat suka, hasil uji daya terima aroma cookies tingkat kesukaan aroma pada P0: dengan nilai 4,63 kategori sangat suka, hasil uji daya terima rasa cookies Tingkat kesukaan rasa pada P0: dengan nilai 4,66 kategori sangat suka dan hasil uji daya terima tekstur cookies tingkat kesukaan tekstur P0: dengan nilai 4,46 kategori sangat suka.

Kata Kunci : tepung daun kelor, tepung hati ayam, cookies dan penanganan anemia.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat Rahmat-nya penulis, dapat menyelesaikan proposal penelitian yang berjudul **“Karakteristik Produk *Cookies* Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor Dan Tepung Hati Ayam Sebagai Produk Untuk Menangani Anemia Pada Remaja Putri Dan Ibu Hamil** “ini dengan baik. Penulis mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah membimbing dan membantu dalam proposal ini, antara lain:

1. Irfan, SKM., 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. Thobianus Hasan, S.Si., MH selaku pembimbing yang telah banyak membimbing dan memberikan arahan selama penulisan dalam penyusunan proposal ini.
4. Juni Gressilda Louisa Sine, S.TP,M.Kes selaku dosen penguji yang telah memberikan masukan dan saran dalam penulisan proposal.
5. Teman – teman seperjuangan Angkatan XVI poltekkes kemenkes kupang program studi gizi yang turut mendukung penyusunan penulisan proposal ini.
6. Teristimewa dari lubuk hati yang paling dalam, penulis mengucapkan teima kasih kepada keluarga khususnya ayah dan bunda tercinta atas segala doa dan pengorbanannya diberikan, baik moral maupun material selama ini.

Penulis menyadari bahwa penyusunan LTA ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi penyempurnaan proposal ini.

Kupang , 28 April 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSYARATAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
SURAT PERNYATAAN	v
BIODATA PENULIS	vi
MOTO	vii
ABSTRAK	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
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	6
1. Defenisi Anemia	6
2. Jenis-Jenis Anemia	7
3. Penyebab Anemia	8
4. Tanda Dan Gejala Anemia	8

5. Dampak Anemia	9
B. Daun Kelor	9
1. Defenisi Daun Kelor	9
2. Kandungan Gizi Daun Kelor	10
3. Manfaat Daun Kelor	11
4. Tepung Daun Kelor	11
C. Hati Ayam	12
1. Defenisi Hati Ayam	12
2. Kandungan Gizi Hati Ayam	13
3. Manfaat Hati Ayam	14
4. Tepung Hati Ayam	14
D. Cookies	14
1. Defenisi Cookies	14
2. Bahan Pembuatan Cookies	16
E. Resep Original Cookies	17
F. Uji Organoleptik	17
G. Kerangka Konsep	19
H. Variabel Penelitian	20
I. Defenisi Operasional	20
BAB III METODE PENELITIAN	21
A. Jenis Penelitian	21
B. Waktu Dan Lokasi Penelitian	21
C. Bahan Dan Alat	21
D. Prosedur Kerja	22
E. Analisis Data	24
F. Diagram Alir	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	27

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian	4
Tabel 2. Kriteria Anemia Menurut WHO Sesuai Usia Dan Jenis Kelamin	6
Tabel 3. Kandungan Gizi Daun Kelor	10
Tabel 4. Komposisi Gizi Tepung Daun Kelor	12
Tabel 5. Kandungan Gizi Hati Ayam	13
Tabel 6. Syarat Mutu <i>Cookies</i> Menurut SNI	15
Tabel 7. Alat Pembuatan <i>Cookies</i>	21
Tabel 8. Bahan Pembuatan <i>Cookies</i>	22

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Daun Kelor	9
Gambar 2. Hati Ayam	13
Gambar 3. <i>Cookies</i>	15
Gambar 4. Kerangka Konsep	19
Gambar 5. Diagram Alir Pembuatan <i>Cookies</i>	25