

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENAMBAHAN TEPUNG BIJI LABU KUNING DALAM PEMBUATAN
CRACKERS SEBAGAI ALTERNATIF CEMILAN SUMBER ZINK



DISUSUN

VALERIANA NAIKTEAS
PO5303241210226

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES KUPANG
PROGRAM STUDI GIZI
ANGKATAN XVI
2024

HALAMAN PERSETUJUAN

**PEMANFAATAN TEPUNG BIJI LABU KUNING DALAM PEMBUATAN
CRACKERS SEBAGAI ALTERNATIF CEMILAN SUMBER ZINK**

Disusun Oleh :

Valeriana Naikteas

PO. 5303241210226

Telah Mendapat Persetujuan

Pembimbing

Juni Gressilda Sine,STP,M.Kes

NIP. 198006012009122001

Mengetahui

Ketua Prodi Gizi

Juni Gressilda Sine,STP,M.Kes

NIP. 198006012009122001

LEMBAR PENGESAHAN
PEMANFAATAN TEPUNG BIJI LABU KUNING DALAM PEMBUATAN
CRACKERS SEBAGAI ALTERNATIF CEMILAN SUMBER ZINK

Disusun Oleh :

Valeriana Naikteas

PO. 5303241210226

Telah Diuji Di Dewan Penguji
Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Kupang
Program Studi D-III Gizi

Penguji 1

Penguji 2

Thobianus Hasan S.Si.,MPH
NIDN. 4028 038301

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

Mengetahui

Ketua Program Studi Gizi
Poltekkes Kemenkes Kupang

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

**Valeriana Naikteas, "penambahan tepung biji labu kuning dalam pembuatan crackers sebagai alternatif cemilan sumber zink".
(dibimbing oleh Juni Gressilda Loisa Sine,STP,M.Kes)**

ABSTRAK

Masalah pola makan kronis yang sering menyerang balita adalah stunting. Stunting dapat terjadi kapan saja mulai dari awal kehamilan hingga awal persalinan. Namun stunting tidak menunjukkan gejala hingga anak berusia dua tahun. Berdasarkan data terkini, 30,8% penduduk Indonesia masih tergolong stunting (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018). Meskipun prevalensi stunting mengalami penurunan, namun Indonesia belum memenuhi tujuan WHO yaitu kurang dari 20% (Iswahyudi, Arindani, dan Muhdar 2023). Tujuannya adalah untuk mengetahui apakah tepung biji labu kuning dapat digunakan untuk pembuatan kerupuk sebagai pengganti makanan ringan sumber seng. Ini adalah metodologi penelitian eksperimental. Dengan menggunakan P1 = 25%, P2 = 50%, dan P3 = 75% dalam desain penelitian, tiga rancangan acak lengkap (RAL) digunakan untuk mengevaluasi kualitas gizi dan organoleptik tepung biji labu. studi pembuatan kerupuk dan uji penerimaan pada bulan Mei 2024. Nilai rata-rata aroma 4,1 sampai dengan 4,4 dengan kategori (suka); nilai rata-rata tekstur 4,0 dengan kategori (suka); rata-rata skor rasa 3,9 hingga 4,3 dengan kategori (agak suka) dan (suka); demikianlah hasil uji penerimaan organoleptik kerupuk berbahan dasar tepung biji labu kuning. Kesimpulan: Berdasarkan hasil penghitungan nilai gizi kerupuk yang dibuat dengan tepung biji labu, perlakuan P2 memberikan nilai kalori, protein, lemak, dan karbohidrat tertinggi diantara perlakuan P2 dan P1. Kata kunci : tepung biji labu kuning, Crackers

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunianya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal yang berjudul “Pemanfaatan Tepung Biji Labu Kuning Dalam Pembuatan Crackers Sebagai Alternatif Cemilan Sumber Zink Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membeantu dalam penyusunan proposal ini, antar lain :

1. Bapak ,Irfan.,SKM., M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Kupang.
2. Ibu Juni Gressilda Loisa Sine.,STP,M.Kes selaku Ketua Program Studi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang.
3. Ibu Juni Gressilda Sine selaku pembimbing yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama penulisan proposal ini.
4. Bapak Thobianus Hasan S.Si., MPH selaku Penguji yang telah menyediakan waktu dan memberikan masukan.
5. Kedua orang tuaku tersayang, saudaraku, yang sudah mendoakan saya dan selalumendukung saya.
6. Teman – teman jurusan gizi angkatan XV yang memberikan semangat bagi penulis dalam menyelesaikan karya tulis ilmiah ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan karya tulis ilmiah ini jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dan bermanfaat bagi penulis dalam penyempurnaan penulisan karya tulis ilmiah ini.

Kupang, Mei 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Peneliti	3
D. Manfaat penelitian.....	3
E. Keaslian Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAK.....	5
A. Stunting.....	5
B. Biji labu kuning (<i>Cucurbita moschata</i> Durch)	6
C. Crackers	8
D. Resep original Crackers.....	8
E. Uji organoleptik	9
F. Kerangka konsep	11
BAB III METODE PENELITIAN	12
A. Jenis penelitian.....	12
B. Lokasi dan waktu penelitian	12
C. Variabel penelitian	12
D. Alat dan Bahan.....	12
E. Prosedur kerja	13
F. Defenisi oprasional.....	15

G. Analisis data.....	15
H. Diagram Alir	16
BAB IV METODE PENELITIAN	19
A. Hasil.....	19
B. Pembahasan	22
BAB V PENUTUP	23
A. Kesimpulan	25
B. Saran.....	26
DAFTAR PUSTAKA.....	29
LAMPIRAN	30

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	5
Tabel 2. Kandungan Gizi biji labu kuning per 100 gram Bahan.....	8
Tabel 3. Alat Pembuatan crackers	13
Tabel 4. Bahan pembuat crackers.....	14

