

LAPORAN TUGAS AKHIR
PEMBUATAN BISKUIT DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU
DAN TEPUNG KACANG TANAH SEBAGAI SALAH SATU ALTERNATIF
PENANGANAN KEKURANGAN ENERGI PROTEIN (KEP) PADA BALITA



DISUSUN OLEH

MERY CHRISTIANI MONE KE

PO5303241210164

KEMENTRIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA POLTEKES
KEMENKES KUPANG
PRODI GIZI
ANGKATAN XVI
2024

LAPORAN TUGAS AKHIR
PEMBUATAN BISKUIT DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU
DAN TEPUNG KACANG TANAH SEBAGAI SALAH SATU ALTERNATIF
PENANGANAN KEKURANGAN ENERGI PROTEIN (KEP) PADA BALITA

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

DISUSUN

MERY CHRISTIANI MONE KE

PO5303241210164

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

HALAMAN PERSETUJUAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN BISKUIT DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU DAN
TEPUNG KACANG TANAH SEBAGAI SALAH SATU ALTERNATIF
PENANGANAN KEKURANGAN ENERGI PROTEIN (KEP) PADA BALITA

Disusun Oleh

MERY CHRISTIANI MONE KE

NIM : PO5303241210164

TELAH MENDAPAT PERSETUJUAN
PEMBIMBING



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

Mengetahui

Ketua Program Studi Gizi

Poltekkes Kemenkes Kupang



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

HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
PEMBUATAN BISKUIT DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU DAN
TEPUNG KACANG TANAH SEBAGAI SALAH SATU ALTERNATIF
PENANGANAN KEKURANGAN ENERGI PROTEIN (KEP) PADA BALITA

Disusun Oleh

MERY CHRISTIANI MONE KE
PO5303241210164

Telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji
pada Tanggal

Penguji I Astuti Nur, S.GZ.M.Kes (.....)


NIP: 19891124201810120001

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

NIP: 198006012009122001

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 : Mery Christiani Mone Ke

Nim : PO5303241210164

Prodi : DIII Gizi

Judul KTI : Pembuatan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Kacang Tanah Sebagai Salah Satu Alternatif Penanganan Kekurangan Energi Protein (Kep) Pada Balita

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

Mery Christiani Mone Ke

BIODATA PENULIS



Nama : Mery Christiani Mone Ke

TTL : Bolou, 9 Februari 2000

Agama : Kristen Protestan

Riwayat Pendidikan : 1. SD GMIT Bodae

2. SMP Negeri 1 Atap Kujiratu

3. SMA Negeri 1 Sabu Timur

MOTO DAN PERSEMBAHAN

MOTO: AKAN SELALU ADA JALAN MENUJU SEBUAH KESUKSESAN BAGI SIAPAPUN, SELAMA ORANG TERSEBUT MAU BERUSAHA DAN BEKERJA KERAS UNTUK MEMAKSIMALKAN KEMAMPUAN YANG IA MILIKI.

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

“ PEMBUATAN BISKUIT DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU DAN TEPUNG KACANG TANAH SEBAGAI SALAH SATU ALTERNATIF PENANGANAN KEKURANGAN ENERGI PROTEIN (KEP) PADA BALITA”.

(Dibimbing Oleh Juni Gressilda Louisa Sine, STP.,M.Kes)

Mery Christiani Mone Ke

Latar Belakang : Kekurangan Energi Protein (KEP) merupakan keadaan kurang gizi yang disebabkan oleh rendahnya konsumsi energi dan protein dalam makanan sehari-hari atau disebabkan oleh gangguan penyakit tertentu, sehingga tidak memenuhi angka kecukupan gizi (Nurwijayanti, 2016). Berdasarkan data RISKESDAS tahun 2018, melaporkan prevalensi KEP di Indonesia berdasarkan pengukuran berat badan terhadap usia sebesar 17,7% dengan presentase kategori gizi kurang (underweight) sebesar 13,0% dan kategori gizi buruk sebesar 3,9%. Kacang hijau (*Vigna radiate L*) merupakan salah satu komoditas pangan di Provinsi Nusa Tenggara Timur. Kacang hijau tergolong bahan makanan dengan kandungan protein yang cukup tinggi yaitu 23,7 g/100 gram bahan. Kacang tanah merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat kita. Kacang tanah dapat diolah menjadi bermacam-macam produk, misalnya kacang goreng, kacang bawang, ampang, enting-enting, rempeyek dan tepung. Kacang tanah mempunyai nama ilmiah *Arachis hypogea L*. Buah kacang tanah berbentuk polong. Biskuit merupakan jenis makanan ringan yang mudah didapat dan digemari oleh anak-anak khususnya balita. Biskuit adalah produk *bakery* yang dibuat dengan cara memanggang adonan yang terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa substitusinya, minyak/lemak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan. Tingkat konsumsi biskuit di Indonesia rata-rata mencapai 24,22 ons\ 0,1 Kg pertahunnya dan nilainya selalu naik mengingat konsumen biskuit hampir dari semua usia (balita sampai lansia).

Tujuan Penelitian : Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung kacang hijau dan tepung kacang tanah terhadap daya terima dalam pembuatan biskuit untuk mengatasi KEP.

Metode Penelitian : jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 3 taraf perlakuan yaitu P1,P2 dan P3. Perlakuan berupa substitusi tepung kacang hijau dan tepung kacang tanah.

Hasil : Berdasarkan hasil uji organoleptik biskuit berdasarkan warna, aroma, rasa dan tekstur yang paling disukai p1 dengan nilai 4,33. Untuk nilai gizi yang paling tinggi adalah p3 dengan nilai gizi energi 2.044,8 kkal, protein 64,85 gram, lemak 141,04 gram dan karbohidrat 135,35 gram.

Hasil uji daya terima aroma biskuit tingkat kesukaan aroma pada p1 dengan kategori sangat suka. Hasil uji daya terima

Kesimpulan : Hasil uji daya terima warna biskuit dapat diketahui bahwa p1 dan p2 dengan kategori sangat suka dan p3 dengan kategori kurang suka. Dari ketiga perlakuan aspek warna ini maka daya terima panelis paling yang suka terhadap perlakuan p1 dan p2, hasil uji daya terima aroma biskuit tingkat kesukaan aroma pada P3 dengan kategori sangat suka, hasil uji daya terima rasa biskuit tingkat kesukaan rasa pada P1 dan P2 dengan kategori sangat suka dan hasil uji daya terima tekstur biskuit tingkat kesukaan tekstur P1 dengan kategori sangat suka

Kata Kunci : kacang hijau, kacang tanah, biskuit dan penanganan KEP.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat Rahmatnya penulis, dapat menyelesaikan proposal penelitian yang berjudul **“Pembuatan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Kacang Tanah Sebagai Salah Satu Alternatif Penanganan Kekurangan Energi Protein (KEP) Pada Balita”** 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. Juni Gressilda Louisa Sine, S.TP, M. Kes selaku pembimbing yang telah banyak membimbing dan memberikan arahan selama penulisan dalam penyusunan LTA ini.
4. Astuti Nur, S, Gz., 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.
7. Penulis menyadari bahwa penyusunan LTA ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi penyempurnaan LTA 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

Halaman

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

Halaman

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