

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG MERAH
TERHADAP DAYA TERIMA BASRENG IKAN CAKALANG**



DISUSUN OLEH

ALEXANDRO OKI
PO5303241221057

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES KUPANG
PROGRAM STUDI D3 GIZI
ANGKATAN XVII
2025**

HALAMAN PERSYARATAN GELAR
PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG MERAH
TERHADAP DAYA TERIMA BASRENG IKAN CAKALANG

DISUSUN

ALEXANDRO OKI
PO5303241221057

LAPORAN TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Menyelesaikan Pendidikan Diploma III Gizi
Tahun Akademik 2025

KEMENTRIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLTEKNIK KESEHATAN KEMENKES KUPANG
PRODI GIZI
ANGKATAN XVII
2025

HALAMAN PERSETUJUAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

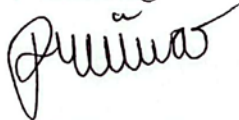
**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG MERAH
TERHADAP DAYA TERIMA BASRENG IKAN CAKALANG**

Disusun Oleh

ALEXANDRO OKI
NIM: PO5303241221057

Telah disetujui untuk diperiksa dan dipertahankan di hadapan tim penguji
Pada tanggal 20 Januari 2025

Pembimbing



Maria F. Vinsensia D.P Kewa Niron, SST.,M.Kes
NIP.198904052020122002

Mengetahui,
Ketua Prodi D3 Gizi



Juni Gressilda Loulsa Sine, S.TP, M.Kes
NIP. 198006012009122001

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG MERAH TERHADAP DAYA TERIMA BASRENG IKAN CAKALANG

Disusun Oleh

ALEXANDRO OKI
NIM: PO5303241221057

Telah dipertahankan dihadapan Tim Penguji
Pada Tanggal 19 juni 2025

Ketua Penguji,



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

Anggota Penguji,



Maria F Vinsensia D P Kewa Niron, SST., M.Kes
NIP. 198904052020122002

Mengetahui,
Ketua Prodi D3 Gizi



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

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah, saya :

Nama : Alexandro Oki

NIM : PO5303241221057

Prodi : Gizi

Angkatan : XVII

Jenjang : Diploma III

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan plagiat dalam Laporan Tugas Akhir Saya yang berjudul:

“PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG MERAH TERHADAP DAYA TERIMA BASRENG IKAN CAKALANG”

Apabila suatu saat nanti saya terbukti melakukan tindakan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang telah ditetapkan

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Kupang, 22 Januari 2025

Penulis

Alexandro Oki
PO5303241221057

BIODATA PENULIS



DATA PRIBADI

Nama : Alexandro Oki
Tempat/Tanggal Lahir : Kupang, 05 Juni 2002
Jenis Kelamin : Laki-laki
Agama : Katolik
Alamat : Jl. Sukun 1, Oepura

RIWAYAT PENDIDIKAN

1. Lulusan TK GMIT SION tahun 2008
2. Lulusan SD Inpres Oepura 3 Tahun 2014
3. Lulusan SMP Negeri 7 Kupang Tahun 2017
4. Lulusan SMA Negeri 7 Kupang Tahun 2020

Mahasiswa D-III Poltekkes Kemenkes Kupang Program Studi Gizi Angkatan XVII Tahun 2022

MOTTO

“Yakin pada diri sendiri adalah kunci kesuksesan”

**“Sekalipun aku berjalan dalam lembah kekelaman aku tidak
takut bahaya sebab Engkau besertaku”**

Mazmur 23

ABSTRAK

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG MERAH TERHADAP DAYA TERIMA BASRENG IKAN CAKALANG

ALEXANDRO OKI

(Dibimbing oleh Maria F. Vinsensia D. P. Kewa Niron, SST.,M.Kes)

alexandrooki57@gmail.com

Latar Belakang : Kurang Energi Protein (KEP) merupakan manifestasi dari gangguan gizi yang timbul akibat rendahnya konsumsi energi dan protein dalam pola makan harian, serta dapat dipengaruhi oleh kondisi kesehatan tertentu. Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) mencatat bahwa Kurang Energi Protein (KEP) menjadi faktor penyebab sekitar 54% kasus kematian pada anak. Menurut Data Survei Kesehatan Indonesia (SKI) tahun 2023 anak yang berstatus gizi kurang di Indonesia sebanyak 22,9%, data dari sumber yang sama menunjukkan anak yang berstatus gizi kurang di Provinsi Nusa Tenggara Timur sebanyak 29,7%.

Tujuan penelitian : Mengetahui pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap tingkat daya terima basreng ikan cakalang.

Metode penelitian : Penelitian ini dilaksanakan dengan pendekatan eksperimental menggunakan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang mencakup tiga variasi perlakuan, yaitu A1, A2, dan A3. Masing-masing perlakuan melibatkan penambahan tepung kacang merah dalam pembuatan basreng dengan komposisi sebesar 10%, 20%, dan 30% secara berurutan. Analisis statistik menggunakan uji Kruskal-Wallis dan dilanjutkan dengan uji Mann-Whitney untuk menganalisis perbandingan antar kelompok.

Hasil : konversi kacang merah adalah 1,31:1. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa basreng ikan cakalang dengan penambahan tepung kacang merah pada perlakuan A2 (20%) Memiliki nilai tingkat kesukaan tertinggi pada aspek warna, aroma, tekstur dan rasa. Rata-rata penilaian uji organoleptik menunjukkan kategori “suka” dengan nilai yang mendekati 4.

Kesimpulan : Hasil uji statistik menunjukkan bahwa tidak ada pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap daya terima basreng ikan cakalang hal ini disebabkan karena tidak ada perbedaan daya terima dari aspek warna aroma tekstur dan rasa dari setiap perlakuan.

Kata kunci : Kekurangan Energi Protein, Basreng, Tepung Kacang Merah, Organoleptik

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala limpahan berkat dan rahmat-Nya sehingga laporan tugas akhir yang berjudul **“PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG MERAH TERHADAP DAYA TERIMA BASRENG IKAN CAKALANG”** dapat terselesaikan. Terelesaikannya laporan tugas akhir ini bukan semata hasil dari kerja keras penulis, melainkan buah dari bimbingan, bantuan, serta semangat yang diberikan oleh banyak pihak sepanjang proses penyusunan. Dengan penuh rasa syukur dan kerendahan hati, penulis mengucapkan terima kasih yang tulus kepada:

1. Irfan, SKM, M.Kes selaku Direktur Kemenkes Poltekkes Kupang yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Prodi Gizi.
2. Juni Gressilda Louisa Sine, STP., M.Kes selaku Ketua Prodi D3 Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang sekaligus ketua penguji yang telah mengarahkan dan membimbing penulis.
3. Maria F. Vinsensia D. P Kewa Niron, SST., M.Kes selaku dosen pembimbing yang sudah banyak membantu dan mendorong dalam penulisan laporan tugas akhir ini.
4. Bapak/Ibu dosen program studi D3 Gizi yang sudah ikut serta membantu dalam proses penyusunan laporan tugas akhir ini.
5. Bapak, Mama dan Kakak-Adik serta semua keluarga besar yang selalu mendoakan dan mendukung serta membantu dalam hal apapun.
6. Teman-teman gizi angkatan 17 terkhususnya kelas A atas bantuannya dalam penyusunan sampai dengan terselesainya laporan tugas akhir ini.

Penulis menyadari laporan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna dan masih banyak kekurangan sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari para pembaca.

Kupang, 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN COVER.....	i
HALAMAN PERSYARATAN GELAR	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
SURAT PERNYATAAN.....	v
BIODATA PENULIS	vi
MOTTO.....	vii
ABSTRAK.....	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penelitian	2
D. Manfaat penelitian	3
E. Keaslian Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Kurang Energi Protein (KEP)	5
B. Ikan Cakalang	7
C. Kacang Merah	8
D. Basreng	10
E. Uji Organoleptik.....	12
F. Kerangka Konsep	14
G. Variabel Penelitian.....	14
BAB III METODE PENELITIAN	15
A. Jenis Penelitian	15
B. Waktu dan Tempat Penelitian	15
C. Kriteria Panelis.....	15
D. Alat dan Bahan.....	16
E. Prosedur Kerja.....	17
F. Analisis Data	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
A. HASIL	20
B. PEMBAHASAN	24
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	28
A. Kesimpulan	28
B. Saran	28
DAFTAR PUSTAKA.....	29
LAMPIRAN	32

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Keaslian Penelitian	4
Tabel 2. Nilai Gizi Ikan Cakalang per 100 gram.....	8
Tabel 3. Nilai Gizi Kacang merah per 100 gram.....	10
Tabel 4. Alat yang digunakan	16
Tabel 5. Alat Uji Organoleptik	16
Tabel 6. Bahan Pembuatan Basreng	16
Tabel 7. Konversi Tepung Kacang Merah	20
Tabel 8. Penilaian Uji Organoleptik	20
Tabel 9. Uji Normalitas	23
Tabel 10. Hasil Uji Kruskal-Wallis.....	23
Tabel 11. Nilai Gizi Basreng per resep A1, A2 dan A3	24
Tabel 12. Nilai Gizi basreng per Sajian (11 gram) A1, A2 dan A3.....	24

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Ikan Cakalang	8
Gambar 2. Kacang merah	9
Gambar 3. Basreng	11
Gambar 4. Kerangka Konsep Penelitian	14
Gambar 5. Diagram Alir Pembuatan Tepung Kacang Merah	17
Gambar 6. Diagram Alir Pembuatan Formula Basreng	18
Gambar 7. Diagram Alir Pengujian Organoleptik.....	18
Gambar 8. Aspek Penilaian Warna	21
Gambar 9. Aspek Penilaian Aroma.....	21
Gambar 10. Aspek Penilaian Tekstur.....	22
Gambar 11. Aspek Penilaian Rasa	22

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Lembar persetujuan panelis	32
Lampiran 2. Formulir uji organoleptik.....	33
Lampiran 3. Tabulasi hasil uji organoleptik.....	34
Lampiran 4. Kandungan nilai gizi basreng A1, A2 dan A3	35
Lampiran 5. Uji Normalitas	35
Lampiran 6. Uji Kruskal Wallis	36
Lampiran 7. Proses pembuatan tepung kacang merah	36
Lampiran 8. Proses pembuatan basreng	36
Lampiran 9. Dokumentasi uji organoleptik oleh panelis	37