

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG IKAN TERI DAN
TEPUNG KACANG TUNGGAK TERHADAP DAYA TERIMA
SNACK BAR**



OLEH:

EUNIKE MANSULA
PO5303241221081

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

HALAMAN PERSYARATAN GELAR

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG IKAN TERI DAN TEPUNG
KACANG TUNGGAK TERHADAP DAYA TERIMA SNACK BAR**

DISUSUN

EUNIKE MANSULA
PO5303241221081

LAPORAN TUGAS AKHIR

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

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

HALAMAN PERSETUJUAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG IKAN TERI DAN TEPUNG KACANG TUNGGAK TERHADAP DAYA TERIMA *SNACK BAR*

Disusun Oleh:

Eunike Mansula
PO5303241221081

Telah disetujui oleh pembimbing untuk diuji

Pembimbing

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

Mengetahui
Ketua Program Studi Gizi



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

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG IKAN TERI DAN TEPUNG KACANG TUNGGAK TERHADAP DAYA TERIMA *SNACK BAR*

Disusun Oleh:

Eunike Mansula
PO5303241221081

Telah dipertahankan dihadapan tim penguji pada tanggal 19 juni 2025

Penguji I



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

Penguji II



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

Mengetahui
Ketua Program Studi Gizi
Kemenkes Poltekkes Kupang



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

HALAMAN PERNYATAAN
SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Eunike Mansula

NIM : PO5303241221081

Prodi : Gizi

Angkatan : XVII

Jenjang : Diploma III

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan plagiat pada penulisan Laporan Tugas Akhir saya yang berjudul :

“ PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG IKAN TERI DAN TEPUNG KACANG TUNGGAK TERHADAP DAYA TERIMA *SNACK BAR* “

Apabila dikemudian hari saya terbukti melakukan tindakan plagiat, saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan. Demikian surat pernyataan dibuat dengan sebenar-benarnya.

Kupang, 2025

Penulis

Eunike Mansula

NIM : PO5303241221081

BIO DATA PENULIS



DATA PRIBADI

Nama : Eunike Mansula
TTL : Batulesa, 30 Maret 2002
Alamat : Batulesa
Jenis Kelamin : Perempuan
Kewarganegaraan : Indonesia
Agama : Kristen Protestan
Email : eunikemansula@gmail.com

RIWAYAT PENDIDIKAN

1. Lulusan SD Negeri Oebali Tahun 2014
2. Lulusan SMPN 4 Nekamese Satap Oebali Tahun 2017
3. Lulusan SMK Swasta Prima Higienis Kupang Tahun 2020
4. Mahasiswa D-III Poltekkes Kemenkes Kupang Program Studi Gizi Angkatan XVII Tahun 2022

MOTTO

**“ Tidak semua usaha dipermudah tetapi yang berusaha
pasti akan berbuah “**

(Ayub 42:2)

**Aku tau bahwa engkau sanggup melakukan segala sesuatu, dan tidak ada
rencana-mu yang gagal.**

ABSTRAK

“ PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG IKAN TERI DAN TEPUNG TEPUNG KACANG TUNGGAK TERHADAP DAYA TERIMA *SNACK BAR* “

Eunike Mansula, Juni Gressilda L. Sine

Prodi Gizi, Poltekkes Kemenkes Kupang

Latar belakang : *Stunting* adalah dampak dari kekurangan gizi dalam waktu yang lama dan gejala utama dari malnutrisi pada anak usia dini. *Stunting* dipengaruhi oleh status sosial ekonomi. Menurut data provinsi SKI(2023) prevalensi status gizi pada anak usia 0-59 bulan di NTT mencapai 26,2% sehingga penting untuk menjadikan pangan lokal sebagai alternatif bagi penderita *stunting* seperti *snack bar* dari tepung ikan teri dan tepung kacang tunggak karena mengandung protein tinggi yang baik bagi anak yang mengalami *stunting*

Tujuan : Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung ikan teri dan tepung kacang tunggak terhadap daya terima *snack bar*

Metode penelitian : Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 taraf perlakuan yaitu substitusi tepung ikan teri dan tepung kacang tunggak sebesar P1 5% : 10%, P2 10% : 20% dan P3 15% : 30%. Analisis statistik Oneway Anova digunakan untuk menganalisis daya terima pada tingkat kepercayaan 95%. Uji Tukey digunakan sebagai uji lanjutan apabila ada perbedaan.

Hasil : Dari hasil penelitian ini direkomendasikan perlakuan P2 karena paling banyak disukai dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa dengan substitusi tepung ikan teri dan tepung kacang tunggak 10% : 20%.

Kesimpulan : Dari hasil penelitian ini yang direkomendasikan dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa yaitu perlakuan P2 substitusi tepung ikan teri 10% dan tepung kacang tunggak 20%.

Kata Kunci : *Stunting*, tepung ikan teri, tepung kacang tunggak, *snack bar*, substitusi

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas cinta dan berkah-Nya yang melimpah, sehingga penulis mampu menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang berjudul “PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG IKAN TERI DAN TEPUNG KACANG TUNGGAK TERHADAP DAYA TERIMA *SNACK BAR*” Laporan Tugas Akhir ini diselesaikan bukan dengan kemampuan penulis sendiri tetapi banyak bimbingan dan motivasi yang didapat dari berbagai pihak sehingga pada momen ini, penulis ingin menyampaikan penghargaan dan terima kasih kepada:

1. Irfan,SKM.,M.Kes sebagai Direktur Poltekkes Kemenkes Kupang
2. Juni Gressilda L.Sine,STP.,M.Kes sebagai Ketua Prodi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang sekaligus pembimbing yang sudah memberi arahan, bimbingan dan motivasi sehingga laporan tugas akhir ini bisa terwujud
3. Maria F.Vinsensia.D.P.Kewa Niron,SST.,M.Kes sebagai penguji yang sudah memberi arahan, masukan, bimbingan dan motivasi sehingga laporan tugas akhir ini bisa terwujud
4. Seluruh Staff dosen dan staff administrasi Prodi Gizi yang telah memberikan dukungan spiritual kepada penulis sepanjang proses pengajaran dan saat laporan akhir ini disiapkan.
5. Sahabat-sahabat seperjuangan angkatan 17A dan sahabat tercinta Melian Yosinta Fatu yang pada suka dan duka selalu memberi cinta, dorongan dan motivasi yang tidak bisa penulis ungkapkan dengan kata-kata.
6. Teristimewa dari lubuk hati yang paling dalam, penulis menghaturkan terima kasih kepada keluargaku khususnya Bapak, Mama, Kaka Redi, Ade Chelsea tercinta atas segala doa dan pengorbanannya yang diberikan, baik moril ataupun materil.

Karena penulis sangat menyadari bahwa laporan akhir ini jauh dari sempurna, penulis terbuka untuk saran dan kritik konstruktif untuk memperbaikinya. Diharapkan pembaca secara umum dan penulis secara khusus akan menemukan laporan akhir ini berguna.

Kupang, 19 Juni 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSYARATAN GELAR.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	v
BIO DATA PENULIS	vi
MOTTO	vii
ABSTRAK	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	xiii
A. Latar belakang	1
B. Rumusan masalah.....	2
C. Tujuan Penelitian.....	2
D. Manfaat penelitian	3
E. Keaslian Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Stunting	6
B. Ikan teri.....	7
C. Tepung ikan teri.....	8
D. Kacang tunggak.....	9
E. Tepung kacang tunggak.....	11
F. Snack Bar	11
G. Resep original <i>snack bar</i> (dimodifikasi)	12
H. Uji Organoleptik.....	13
I. Kerangka Konsep.....	15
J. Variabel Penelitian.....	15
BAB III METODE PENELITIAN.....	16
A. Jenis penelitian	16
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	16
C. Bahan dan Alat	16
D. Prosedur kerja.....	17
E. Kriteria panelis	19
F. Analisis Data.....	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	21
A. Hasil Penelitian.....	21
B. Pembahasan	22
C. Nilai gizi makro <i>snack bar</i>	27
D. Produk rekomendasi	27
BAB V PENUTUP.....	28
A. Kesimpulan.....	28
B. Saran	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN.....	32

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	4
Tabel 2. Kandungan nilai gizi ikan per 100 gram.....	8
Tabel 3. Kandungan nilai gizi kacang per 100 gram	11
Tabel 4. Bahan pembuatan <i>snack bar</i>	16
Tabel 5. Alat pembuatan <i>snack bar</i>	17
Tabel 6. Konversi ikan teri dan kacang tunggak menjadi tepung.....	21
Tabel 7. Rata-rata hasil uji daya terima	21
Tabel 8. Hasil Uji Anova	22
Tabel 9. Nilai gizi <i>snack bar</i> / Resep	27
Tabel 10. Nilai gizi makro <i>snack bar</i> / potong (60 potong).....	27

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Ikan Teri	8
Gambar 2. Kacang Tunggak	10
Gambar 3. <i>Snack Bar</i>	12
Gambar 4. Kerangka Konsep penelitian	15
Gambar 5. Diagram alir pembuatan tepung ikan teri (dimodifikasi)	17
Gambar 6. Diagram alir pembuatan tepung kacang tunggak (dimodifikasi)	18
Gambar 7. Diagram alir pembuatan <i>snack bar</i>	19
Gambar 8. Aspek Penilaian Warna	23
Gambar 9. Aspek Penilaian Aroma.....	24
Gambar 10. Aspek Penilaian Tekstur.....	25
Gambar 11. Aspek Penilaian Rasa	26

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Formulir Kesiediaan Menjadi Panelis	32
Lampiran 2. Formulir Uji Organoleptik.....	33
Lampiran 3. Hasil Uji Anova	34
Lampiran 4. Tabulasi data uji organoleptik	35
Lampiran 5. Prosedur pembuatan tepung	38
Lampiran 6. Pembuatan <i>Snack Bar</i>	39
Lampiran 7. Dokumentasi uji organoleptik oleh panelis	41
Lampiran 8. Nilai Gizi	42
Lampiran 9. Surat selesai penelitian	43
Lampiran 10. Surat Bebas Plagiasi	44