

**LAPORAN TUGAS AKHIR
FORMULASI TEPUNG KACANG TANAH (*Arachis hypogaea L*)
DAN TEPUNG IKAN TUNA (*Thunnin sp*) TERHADAP DAYA
TERIMA *COOKIES***



DISUSUN

KAROLUS KOPONG BAODAI
PO5303241221128

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

HALAMAN PERSETUJUAN

**LAPORAN TUGAS AKHIR
FORMULASI TEPUNG KACANG TANAH (*Arachis hypogaea L*)
DAN TEPUNG IKAN TUNA (*Thunnin sp*) TERHADAP DAYA
TERIMA *COOKIES***

**DISUSUN
KAROLUS KOPONG BAODAI**
P05303241221128

Telah disetujui oleh pembimbing untuk diujikan sebagai laporan tugas akhir

Pembimbing



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

**Mengetahui
Ketua Prodi Gizi
Kemenkes poltekkes kupang**



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



HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

FORMULASI TEPUNG KACANG TANAH (*Arachis hypogaea* L) DAN TEPUNG IKAN TUNA (*Thunnin sp*) TERHADAP DAYA TERIMA *COOKIES*

Disusun

KAROLUS KOPONG BAODAI
P05303241221128

Telah dipertahankan dihadapan tim penguji pada tanggal 23 Januari 2025

Penguji I



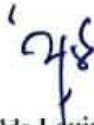
Tobianus Hasan, S.Si., MPH
NIDN.4028038301

Penguji II



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

Mengetahui
Ketua Prodi Gizi
Kemenkes Poltekkes Kupang



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

HALAMAN PERNYATAAN

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawa ini saya:

Nama : Karolus Kopong Baodai

Nim : PO5303241221128

Prodi : Gizi

Angkatan : XVII

Jenjang : Diploma III

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

“FORMULASI TEPUNG KACANG TANAH DAN TEPUNG IKAN TUNA TERHADAP DAYA TERIMA COOKIES”

Apabila suatu saat saya terbukti melakukan Tindakan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang telah ditetapkan. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya

Kupang, 26 Agustus 2025

Penulis



Karolus Kopong Baodai
PO5303241221128

BOIDATA PENULIS



Nama : Karolus Kopong Baodai

Tempat Tanggal Lahir : Lamanele, 02 November 2001

Jenis Kelamin : Laki-Laki

Agama : Katholik

Alamat : Lamanele, RT/RW 001/001 Kel. Nelelamadike, kec. Ile Boleng

Riwayat Pendidikan : SD Negeri Nelelamadike (2009-2014)
: SMP Negeri Satu Atap Nelelamadike (2015-2017)
: SMA Swasta Ile Boleng (2018-2020)
: Program Studi D-III Gizi Poltekes Kemenkes Kupang (2022-2025)

MOTTO

**“SELAMA ADA NIAT DAN KEYAKINAN
SEMUA AKAN JADI MUNGKIN”**

**“AKU DAPAT MELAKUKAN SEGALA SESUATU
DI DALAM DIA YANG MEMBERIKAN KEKUATAN”
(FILIPPI 4:13)**

ABSTRAK

FORMULASI TEPUNG KACANG TANAH DAN TEPUNG IKAN TUNA TERHADAP DAYA TERIMA *COOKIES*

KAROLUS KOPONG BAODAI

(Dibimbing oleh Juni Gressilda Louisa Sine, S.TP.,M.Kes)

Email : karoluskopong6@gmail.com

Latar Belakang: Kekurangan Energi Protein (KEP) merupakan salah satu masalah gizi yang disebabkan oleh rendahnya asupan energi dan protein atau penyakit tertentu, yang berdampak pada penurunan imunitas, gangguan pertumbuhan dan kerentanan terhadap penyakit infeksi. Berdasarkan Hasil Studi Status Gizi Indonesia tahun 2021, tercatat prevalensi balita dengan gizi kurang sebesar 7,1%. Provinsi Nusa Tenggara Timur menempati peringkat ke-7 dari 35 Provinsi di Indonesia dengan persentase balita gizi kurang mencapai 10,1%.

Tujuan Penelitian: Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui pengaruh formulasi tepung kacang tanah dan tepung ikan tuna terhadap daya terima *cookies*

Metode Penelitian: Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Formulasi tepung kacang tanah dan tepung ikan tuna dilakukan dalam tiga perlakuan: F1 (20%:60%), F2 (30%:55%) dan F3 (25%:65%). Uji organoleptik dilakukan oleh 30 panelis dari mahasiswa Poltekes Kemenkes Kupang jurusan gizi. Analisis data menggunakan uji Kruskal-Wallis untuk mengetahui perbedaan signifikan antara perlakuan.

Hasil: Konversi kacang tanah Adalah 1,23: 1 dan ikan tuna 4,32:1. Uji daya terima menunjukkan skor mendekati 4 pada semua formula (F1, F2 dan F3) yang termasuk kategori suka, dengan uji Kruskal_Wallis menghasilkan $P > 0,05$ sehingga tidak terdapat perbedaan signifikan antara perlakuan.

Kesimpulan: Berdasarkan uji organoleptik dan analisis statistik, formula terbaik Adalah F2. Sementara itu, analisis kandungan gizi menunjukkan bahwa formula F3 memiliki komposisi paling mendekati 10% kebutuhan harian balita. Dengan demikian formula F2 direkomendasikan dari segi daya terima, sedangkan formula F3 direkomendasikan dari segi kecukupan gizi.

Kata Kunci: Kekurangan Energi Protein, *cookies*, tepung kacang tanah dan tepung ikan tuna, daya terima

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena kasih dan cintaNya sehingga penulis mampu menyelesaikan Karya Tulis yang berjudul **FORMULASI TEPUNG KACANG TANAH DAN TEPUNG IKAN TUNA TERHADAP DAYA TERIMA *COOKIES*** melalui kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang mendalam kepada:

1. Bpk Irfan,SKM.,M.Kes selaku Direktur Kemenkes Poltekkes Kupang
2. Ibu Juni Gressilda Louisa Sine,S.TP.,M.Kes. Selaku Ketua Prodi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang, dan sekaligus sebagai Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan dan motivasi selama proses penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.
3. Bpk Tobianus Hasan, S.Si., MPH. Selaku Dosen penguji yang telah memberikan evaluasi dan saran yang sangat berarti dalam proses penyempurnaan Laporan Tugas Akhir ini.
4. Ibu Astuti Nur, S.Gz,M.Kes selaku dosen Pembimbing Akademik yang selalu memberikan dukungan selama masa studi hingga penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.
5. Bapak/Ibu Dosen pengampu mata kuliah yang telah dengan tulus membagikan ilmu, wawasan dan bimbingan selama masa perkuliahan. Segala pengetahuan dan pengalaman yang diberikan menjadi bekal berharga dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.
6. Kedua orang tua tercinta dan seluruh anggota keluarga atas doa, kasih sayang, dukungan moral maupun materi, serta pengorbanan yang tiada henti, dan Hinggi yang sudah memberikan dukungan, doa dan semangat dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.
7. Teman-teman gizi angkatan 17 yang telah menjadi rekan perjuangan selama masa perkuliahan, saling kerja sama hingga penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Laporan Tugas Akhir ini masih memiliki kekurangan, sehingga penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk penyempurnaan karya tulis ini. Harapannya, karya ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca secara umum, khususnya bagi penulis sendiri.

Kupang,21 Desember 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN COVER.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
BOIDATA PENULIS.....	v
MOTTO	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
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	6
A. Kekurangan energi protein.....	6
B. Kacang Tanah	8
C. Ikan tuna.....	11
D. Cookies	14
E. Uji organoleptik	18
F. Kerangka konsep.....	20
G. Variabel penelitian.....	20
BAB III METODE PENELITIAN	21
A. Jenis penelitian.....	21
B. Waktu dan Lokasi penelitian	21
C. Kriteria panelis.....	21
D. Alat dan bahan	22
E. Prosedur kerja	23

F. Analisis data.....	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
A. Hasil	27
B. Pembahasan.....	32
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	42
A. Kesimpulan	42
B. Saran	42
DAFTAR PUSTAKA.....	43
LAMPIRAN.....	48

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. keaslian penelitian.....	4
Tabel 2. Nilai gizi kacang tanah per 100 g	10
Tabel 3. kandungan zat gizi ikan tuna per 100 gram	14
Tabel 4. Formula original pembuatan cookies.....	17
Tabel 5. Alat dalam pembuatan cookies	22
Tabel 6. Komposisi bahan Cookies	22
Tabel 7. Konversi kacang tanah dan ikan tuna menjadi tepung	27
Tabel 8. Hasil uji organoleptik terhadap warna cookies.....	28
Tabel 9. Hasil uji organoleptik terhadap aroma cookies.....	28
Tabel 10. Hasil uji organoleptik terhadap tekstur cookies.....	29
Tabel 11. Hasil uji organoleptik terhadap rasa cookies	29
Tabel 12. Hasil Uji Normalitas	30
Tabel 13. Hasil uji Kruskal-Wallis	31
Tabel 14. Kandungan gizi cookies setiap perlakuan F1, F2 dan F3	31
Tabel 15. Kandungan gizi cookies per keping (5 gram) untuk F1, F2 dan F3	31

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kacang tanah.....	9
Gambar 2. Ikan tuna.....	12
Gambar 3. Kerangka konsep.....	20
Gambar 4. Diagram alir pembuatan tepung kacang tanah.....	23
Gambar 5. Diagram alir pembuatan tepung ikan tuna	24
Gambar 6. Diagram alir pembuatan cookies dengan formulasi tepung kacang tanah dan tepung ikan tuna.....	25