

**PENILAIAN ORGANOLEPTIK MODIFIKASI “STIK BONDE”
BERBAHAN TEPUNG KACANG KEDELAI (*Glycine max*) DAN
TEPUNG UDANG REBON (*Mysis sp*) SEBAGAI CAMILAN
SUMBER ZAT BESI BAGI REMAJA PUTRI**

Tugas Akhir

Disusun Guna Mencapai Drajat Ahli Madya Gizi



Disusun Oleh :

NISA TRIADI ROHMAH

NIM.P2.06.31.2.20.061

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA
PRODI D. III GIZI CIREBON
TAHUN 2023**

HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir dengan Judul

**Penilaian Organoleptik Modifikasi “Stik Bonde” Berbahan Tepung Kacang
Kedelai (*Glycine Max*) Dan Tepung Udang Rebon (*Mysis Sp*) Sebagai
Camilan Sumber Zat Besi Bagi Remaja Putri**

Disusun oleh :

NISA TRIADI ROHMAH

NIM P2.06.31.2.20.061

Telah diperiksa, disetujui dan siap untuk dipertahankan dihadapan Dewan
Penguji Seminar Tugas Akhir Program Studi D III Gizi Cirebon Poltekkes
Kemenkes Tasikmalaya pada :

Hari : Selasa
Tanggal : 13 Juni 2023
Waktu : 13.30 – 14.40 WIB

Pembimbing



Dr. Hj. Wiwit Estuti, STP, M.Si

NIP. 196804181993012001

HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir dengan Judul

**Penilaian Organoleptik Modifikasi “Stik Bonde” Berbahan Tepung Kacang
Kedelai (*Glycine Max*) Dan Tepung Udang Rebon (*Mysis Sp*) Sebagai
Camilan Sumber Zat Besi Bagi Remaja Putri**

Tugas Akhir ini dipersiapkan dan disusun oleh :

NISA TRIADI ROHMAH

NIM. P2.06.31.2.20.061

Pembimbing



Dr. Hj. Wiwit Estuti. STP, M.Si

NIP. 196804181993012001

HALAMAN PENGESAH

Tugas Akhir dengan Judul

**Penilaian Organoleptik Modifikasi "Stik Bonde" Berbahan Tepung Kedelai
(*Glycine Max*) Dan Tepung Udang Rebon (*Mysis Sp*) Sebagai Camilan
Sumber Zat Besi Bagi Remaja Putri**

Disusun oleh :

Nama : NISA TRIADI ROHMAH

NIM : P2.06.31.2.20.061

Telah dipertahankan dihadapan Dewan Penguji pada tanggal 13 Juni 2023
dan dilakukan revisi sesuai saran Dewan Penguji.

Susunan Dewan Penguji :

Ketua Dewan Penguji

Dr. Hj. Wiwit Estuti, STP, M.Si

NIP. 196804181993012001


(.....)

Penguji 1

Dwi Kusumayanti, SKM.MKM


NIP. 197101181995032002


(.....)

Penguji 2

Hj. Alina Hizni, SKM, MPH

NIP. 196611261989032003


(.....)

Mengetahui
Ketua Program Studi DIII Gizi Cirebon

Uun Kunaepah, S.SiT, M.Si
NIP. 197101091995032002

**PENILAIAN ORGANOLEPTIK MODIFIKASI “STIK BONDE”
BERBAHAN TEPUNG KACANG KEDELAI (*Glycine max*) DAN TEPUNG
UDANG REBON (*Mysis sp*) SEBAGAI CAMILAN SUMBER ZAT BESI
BAGI REMAJA PUTRI**

Nisa Triadi Rohmah¹ Wiwit Estuti²

INTISARI

Permasalahan gizi di Indonesia bukan hanya terkait kekurangan zat gizi makro, tetapi juga kekurangan zat mikro salah satunya yaitu anemia gizi besi. Untuk mengatasi permasalahan anemia pada remaja putri dapat diatasi salah satunya dengan mengkonsumsi makanan yang bervariasi dan tinggi zat besi. Salah satu bahan yang dapat dijadikan alternatif sebagai kudapan untuk remaja yaitu kacang kedelai dan udang rebon. Kandungan zat besi udang rebon dan kacang kedelai cukup tinggi yaitu sebanyak 100 gram udang rebon kering mengandung 21,4 mg zat besi dan 100 gram kacang kedelai kering mengandung 10 mg zat besi (Kemenkes, 2019). Tujuan penelitian ini adalah mengetahui formulasi yang disukai dari penilaian organoleptik Stik Bonde dari segi aroma, rasa, tekstur dan warna, serta mengetahui estimasi kandungan gizi.

Jenis penelitian ini menggunakan *Hedonic Scale Test*, yaitu pembuatan produk stik bonde dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan (termasuk kontrol), dengan 2 kali pengulangan. Uji organoleptik dilakukan oleh panelis yang berjumlah 25 orang agak terlatih yang merupakan mahasiswa prodi DIII Gizi tingkat 2 dan 3 dan estimasi kandungan gizi menggunakan TKPI (Tabel Komposisi Pangan 2017).

Hasil penelitian ini produk terbaik didapatkan pada skor rerata dari semua parameter uji organoleptik yaitu formula penambahan tepung udang rebon 10% dan tepung kacang kedelai 90% (nilai 3,70). Estimasi kandungan gizi stik bonde per 100 gram yaitu mendapat hasil energi 17,3 kkal, protein 19,6 gram, lemak 40,3 gram, karbohidrat 5,7 gram, dan zat besi 22 mg. kontribusi gizi dari produk stik bonde dalam setiap kandungan gizi (energi, protein, lemak, karbohidrat, zat besi) menghasilkan kontribusi gizi dengan asupan selingan yang sesuai kebutuhan.

Kata Kunci : Stik, Organolepti, Estimasi Kandungan Gizi, Zat Besi

¹ Mahasiswa Program Studi DIII Gizi Cirebon

² Dosen Program Studi DIII Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

PRAKATA

Puji syukur kami panjatkan kepada Allah SWT, karena dengan rahmat dan hidayah-nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “Penilaian Organoleptik Modifikasi Stik Bonde Berbahan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max*) Dan Tepung Udang Rebon (*Mysis sp*) Sebagai Camilan Sumber Zat Besi Bagi Remaja Putri”. Shalawat serta salam semoga tercurah limpahkan kepada junjungan besar, Nabi Muhammad SAW, beserta para keluarga.

Melalui kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ketua Program Studi DIII Gizi Cirebon Ibu Uun Kunaepah, S.SiT, M.Si yang telah memberikan motivasi dan dukungan yang penuh terhadap penyusun.
2. Dosen Pembimbing penelitian Ibu Dr. Hj. Wiwit Estuti, STP, M.Si yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, saran dan solusi sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir tepat pada waktu.
3. Dosen Penguji Ibu Dwi Kusumayanti, SKM.MKM dan Ibu Hj. Alina Hizni, SKM, MPH yang telah memberikan saran dan masukan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
4. Kedua orang tua tercinta yang selalu memberikan dukungan dari segi materi maupun non materi serta doa yang tulus sehingga peneliti dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
5. Keluarga, sahabat, dan teman-teman tercinta yang selalu ada untuk memberikan dukungan, doa, semangat, dan motivasinya.

6. Kepada Gentar Restu sebagai partner spesial saya, terimakasih telah sabar menghadapi mood saya dan mendampingi dalam segala hal, yang menemani meluangkan waktunya, mendukung dan menghibur dalam kesedihan dan memberi semangat untuk meraih apa yang menjadi impian saya.
7. Keluarga besar DIII Gizi Cirebon Angkatan XI “Kenzius” yang selalu memberi dukungan, semangat, dan doanya dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
8. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah banyak membantu baik langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna karena adanya keterbatasan ilmu dan pengalaman yang dimiliki. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi menyempurnakan tugas akhir ini. Sehingga tugas akhir ini dapat bermanfaat dan lebih baik untuk kedepannya.

Cirebon, 30 Mei 2023

Nisa Triadi Rohmah

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PERSETUJUAN.....	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PENGESAH	Error! Bookmark not defined.
INTISARI.....	iv
PRAKATA.....	v
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penilaian	6
1. Tujuan Umum.....	6
2. Tujuan Khusus.....	6
D. Manfaat Penelitian	7
BAB II.....	Error! Bookmark not defined.
TINJAUAN PUSTAKA.....	Error! Bookmark not defined.
A. TINJAUAN TEORI	Error! Bookmark not defined.
1. Anemia	Error! Bookmark not defined.
2. Zat Besi.....	Error! Bookmark not defined.
3. Udang Rebon	Error! Bookmark not defined.
4. Kacang Kedelai	Error! Bookmark not defined.
5. Stik.....	Error! Bookmark not defined.
6. Pengujian Organoleptik	Error! Bookmark not defined.
B. Kerangka Teori	Error! Bookmark not defined.
C. Kerangka Konsep	Error! Bookmark not defined.
BAB III.....	Error! Bookmark not defined.
METODE PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
A. Jenis Penelitian	Error! Bookmark not defined.
B. Waktu dan Tempat Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1. Waktu Penelitian	Error! Bookmark not defined.

2. Tempat Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
C. Desain Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1. Rancangan Percobaan.....	Error! Bookmark not defined.
2. Bahan dan Alat	Error! Bookmark not defined.
3. Formulasi Bahan Setiap Perlakuan.....	Error! Bookmark not defined.
D. Variabel dan Definisi Operasional	Error! Bookmark not defined.
1. Variable Penelitian	Error! Bookmark not defined.
2. Definisi Operasional.....	Error! Bookmark not defined.
E. Teknik Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined.
1. Jenis data	Error! Bookmark not defined.
2. Cara Pengumpulan Data.....	Error! Bookmark not defined.
3. Instrument Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
F. Pengolahan dan Analisis Data	Error! Bookmark not defined.
1. Teknik Pengolahan Data.....	Error! Bookmark not defined.
2. Teknik Analisis Data	Error! Bookmark not defined.
G. Jalannya Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1. Persiapan.....	Error! Bookmark not defined.
2. Persiapan Panelis	Error! Bookmark not defined.
3. Penentuan Panelis.....	Error! Bookmark not defined.
4. Pelaksanaan	Error! Bookmark not defined.
5. Penyusunan Laporan Akhir	Error! Bookmark not defined.
BAB IV	Error! Bookmark not defined.
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	Error! Bookmark not defined.
A. Hasil.....	Error! Bookmark not defined.
1. Pembuatan Formulasi Stik Bonde	Error! Bookmark not defined.
2. Hasil Uji Organoleptik Stik Bonde.....	Error! Bookmark not defined.
3. Estimasi Kandungan Gizi Stik.....	Error! Bookmark not defined.
B. Pembahasan	Error! Bookmark not defined.
1. Pembuatan Formulasi Stik.....	Error! Bookmark not defined.
2. Uji Organoleptik Stik Bonde	Error! Bookmark not defined.
3. Penentuan Formulasi Terbaik.....	Error! Bookmark not defined.
4. Estimasi Kandungan Gizi Stik.....	Error! Bookmark not defined.
5. Estimasi Kandungan Gizi Formulasi Terbaik	Error! Bookmark not defined.

BAB V.....	Error! Bookmark not defined.
SIMPULAN DAN SARAN	Error! Bookmark not defined.
A. Simpulan	Error! Bookmark not defined.
B. Saran	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
LAMPIRAN	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Angka Kecukupan Gizi Tahun 2019	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2. Kandungan Gizi Udang Rebon per 100 gr.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3. Kandungan Gizi Kacang Kedelai per 100 gr	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. Standar Mutu Stik Menurut SNI 01-2973-1992	Error! Bookmark not defined.
Tabel 5. Rancangan Acak Lengkap (RAL)	Error! Bookmark not defined.
Tabel 6. Daerah (Layout) RAL Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 7. Bahan Pembuatan Stik Bonde	Error! Bookmark not defined.
Tabel 8. Alat Membuat Stik Bonde	Error! Bookmark not defined.
Tabel 9. bahan Utama Setiap Perlakuan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 10. Estimasi kandungan Gizi Stik Bonde (per porsi)..	Error! Bookmark not defined.
Tabel 11. Rata-rata Penilaian Organoleptik Warna	Error! Bookmark not defined.
Tabel 12. rata-rata Penilaian Organoleptik Rasa	Error! Bookmark not defined.
Tabel 13. Rata-rata Penilaian Organoleptik Aroma.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 14. Rata-rata Penilaian Organoleptik Tekstur.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 15. Rata-rata Penilaian Organoleptik Keseluruhan.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 16. Estimasi Kandungan Gizi Stik Bonde per 100 gram	Error! Bookmark not defined.
defined.	
Tabel 17. Estimasi Kandungan Gizi Stik per 60 gram.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 18. Kontribusi Energi Stik Bonde	Error! Bookmark not defined.
Tabel 19. kontribusi protein Stik Bonde.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 20. Kontribusi Lemak Stik Bonde	Error! Bookmark not defined.
Tabel 21. Kontribusi Karbohidrat Stik Bonde	Error! Bookmark not defined.
Tabel 22. kontribusi Zat Besi Stik Bonde.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Udang Rebon (<i>Mysis Relicta</i>)	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2. Kacang Kedelai (<i>Glycine max</i>)	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3. Stik	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. Kerangka Teori.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 5. Kerangka Konsep	Error! Bookmark not defined.
Gambar 6. Persiapan	Error! Bookmark not defined.
Gambar 7. Stik Bonde, Tepung udang rebon dan Kacang Kedelai	Error! Bookmark not defined.
Bookmark not defined.	
Gambar 8. perhitungan Estimasi Kandungan Gizi F0	Error! Bookmark not defined.
defined.	
Gambar 9. perhitungan Estimasi Kandungan Gizi F1	Error! Bookmark not defined.
defined.	
Gambar 10. perhitungan Estimasi Kandungan Gizi F2	Error! Bookmark not defined.
defined.	
Gambar 11. perhitungan Estimasi Kandungan Gizi F3	Error! Bookmark not defined.
defined.	

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Jadwal Pembuatan bahan produk	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 2. Lembar Kuesioner Penapisan Panelis	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 3. Lembar Informed Consent (IC).....	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 4. Formulir Uji Hedonik Pengulangan 1	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 5. Formulir Uji Hedonik Pengulangan 2	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 6. Estimasi Kandungan Gizi Stik Bonde (satu resep)	Error! Bookmark not defined.
defined.	
Lampiran 7. Pengolahan Data	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 8. Dokumentasi	Error! Bookmark not defined.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara berkembang yang masih terdapat berbagai macam masalah kesehatan salah satunya terkait permasalahan gizi. Permasalahan gizi di Indonesia bukan hanya terkait kekurangan zat gizi makro, tetapi juga kekurangan zat mikro salah satunya yaitu anemia gizi besi. Anemia gizi besi banyak terjadi pada wanita khususnya remaja putri. Hal ini disebabkan karena remaja putri mengalami siklus menstruasi setiap bulannya sehingga meningkatkan kebutuhan zat besi yang berperan penting dalam pembentukan sel darah merah (hemoglobin) (Briawan 2013).

Saat ini anemia gizi besi pada remaja putri masih cukup tinggi dan masih menjadi masalah dunia kesehatan. Menurut World Health Organization (2011), upaya penanggulangan anemia pada remaja putri dan wanita di usia subur difokuskan pada kegiatan promosi dan pencegahan yaitu peningkatan konsumsi makanan kaya zat besi, dan asam folat. Menurut hasil riset kesehatan dasar (2018) diketahui bahwa prevalensi anemia mencapai 23,7%. Berdasarkan kelompok umur 14 -15 tahun sebesar 26,8% dan umur 15-24 tahun sebesar 32%. Menurut Kementerian Kesehatan RI pada tahun 2018 mengeluarkan hasil penelitian bahwa, prevalensi kejadian anemia gizi besi di Indonesia mengalami peningkatan sebanyak 11,8% dari 37,1% pada tahun 2013 menjadi 48,9% pada tahun 2018 (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018). Adapun hasil analisis

kejadian anemia pada remaja putri di kabupaten Cirebon dari 3.452 remaja, mayoritas remaja memiliki kadar HB normal atau tidak mengalami anemia sebesar 2.338 remaja (67,73%), sebanyak 544 remaja (15,76%) mengalami anemia ringan, 497 remaja (14,40%) mengalami anemia sedang, dan sebanyak 73 remaja (2,11%) mengalami anemia berat (Vianty Mutya Sari & Siti Difta Rahmatika, 2021).

Secara umum tingginya prevalensi anemia disebabkan oleh beberapa faktor diantaranya rendahnya asupan zat besi dan zat gizi lainnya seperti vitamin A, vitamin C, folat, riboplafin dan B12 (Briawan, 2013). Zat besi merupakan unsur penting yang ada dalam tubuh dan dibutuhkan untuk membentuk sel darah merah (hemoglobin). Apabila simpanan zat besi habis maka tubuh akan kekurangan sel darah merah dan jumlah hemoglobin didalamnya akan berkurang pula sehingga mengakibatkan anemia (Indriana, 2007). Sumber zat besi dapat ditemukan pada makanan seperti tempe, susu, sayuran, (bayam, kangkung, daun singkong), buah-buahan (jeruk, buah naga, jambu biji), kacang-kacangan (kacang kedelai, kacang merah, kacang polong), makanan hewani (daging, telur, hati, ikan) makanan tersebut dapat berfungsi sebagai perbaikan gizi untuk membantu menangani anemia (Santy dan Jaleha, 2019).

Beberapa dampak langsung yang terjadi pada remaja putri yang terkena anemia adalah sering mengeluh pusing dan mata berkunang-kunang, kelopak mata, bibir, lidah, kulit dan telapak tangan menjadi pucat, lesu, lemah, letih, lelah, dan lunglai dan juga berdampak jangka panjang karena perempuan nantinya akan hamil dan memiliki anak, pada masa hamil

remaja yang sudah menderita anemia akan lebih parah anemianya saat hamil karena masa hamil membutuhkan gizi yang lebih banyak lagi, jika tidak ditanganinya maka akan berdampak buruk pada ibu dan bayinya. (Sandra, 2017).

Upaya pencegahan dan penanggulangan anemia pada remaja putri dilakukan dengan memberikan tabelt tambah darah (TTD) yaitu satu tabelt setiap minggu untuk mengurangi separuh (50%) prevalensi anemia pada remaja putri dan WUS pada tahun 2025. Tetapi remaja sekarang banyak yang tidak patuh untuk mengkonsumsi tabelt tambah darah. Sehingga pemberian tabelt tambah darah (TTD) kurang efektif. Maka dari itu berinisiatif membuat camilan dan bisa dijadikan sebagai pemberian makanan tambahan (PMT) berupa stik bonde untuk remaja putri sebagai sumber zat besi.

Penelitian (Rimawati et al, 2018) memberikan kesimpulan bahwa pemberian asupan zat besi perlu adanya pemberian makanan yang mempercepat (*enchancer*) penyerapan zat besi serta mengurangi mengkonsumsi makanan yang menghambat (*inhibitor*) penyerapan zat besi untuk meningkatkan kadar hemoglobin. Hasil penelitian (Ni'matush Sholihah, Sri Andari, dan Bambang Wirjatmadi, 2019) menyimpulkan terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat konsumsi protein, zat besi, dan asam folat dengan terjadinya anemia. Hasil penelitian ini merekomendasikan agar remaja putri untuk meningkatkan konsumsi makanan yang kaya akan protein, zat besi, dan asam folat.

Pangan lokal merupakan produk pangan yang telah diproduksi dan beraneka ragam dalam jumlah yang banyak dapat berpotensi pada kemandirian nasional. Beberapa bahan pangan lokal Indonesia yang memiliki potensi cukup tinggi antara lain ubi kayu atau singkong, ubi jalar, jagung, sorgum, talas, ganyong, gadung, gembili, garut, porang, hanjeli, dan hotong. Pangan lokal yang memiliki kontribusi dalam penelitian ini yaitu udang rebon dan kacang kedelai.

Menurut data dari kementerian kelautan dan perikanan (KKP) Indonesia, udang menjadi komoditas ekspor terbesar dibandingkan komoditas perikanan lainnya. Salah satunya di Cirebon, Jawa Barat udang rebon merupakan komoditas unggulan Cirebon. Potensi pangan lokal asli Cirebon ada udang rebon dengan keunggulan kandungan kalsium, fosfor dan zat besinya yang tinggi. Selain udang rebon, budidaya udang vename juga diminati oleh masyarakat Cirebon. Disisi lain ada juga pangan lokal yaitu kacang kedelai yang dapat diolah menjadi beragam makanan pelengkap maupun sebagai lauk seperti tempe, tahu, tauco, susu kedelai, dan kecap. Salah satu olahan dengan baku kedelai yang dapat dijadikan produk setengah jadi yaitu tepung kedelai. Sebenarnya pangan lokal udang rebon dan kacang kedelai dapat menghasilkan satu produk dengan modifikasi sebagai camilan remaja.

Berdasarkan hasil dari beberapa penelitian di atas dapat disimpulkan bahwa untuk mengatasi permasalahan anemia pada remaja putri dapat diatasi salah satunya dengan mengkonsumsi makanan yang bervariasi dan tinggi zat besi bersamaan dengan mengkonsumsi makanan mengandung zat

yang dapat meningkatkan penyerapan zat besi serta mengurangi konsumsi makanan yang menghambat penyerapan zat besi. Bahan makanan yang mengandung zat besi terdiri dari dua macam yaitu yang termasuk besi heme yang terdapat dalam udang rebon dan non heme yang banyak terdapat dalam kacang-kacangan seperti kacang kedelai. Kandungan zat besi udang rebon dan kacang kedelai cukup tinggi yaitu sebanyak 100 gram udang rebon kering mengandung 21,4 mg zat besi dan 100 gram kacang kedelai kering mengandung 10 mg zat besi (Kemenkes, 2019).

Stik merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka, margarin, telur serta air yang berbentuk pipih panjang dan cara penyelesaiannya di goreng (Pratiwi, 2013). Rasanya yang asin, gurih dan memiliki tekstur yang renyah dapat disukai oleh siapa saja. Stik terbuat dari tepung dengan rendah protein, maka untuk meningkatkan kualitas bahan pangan lokal dalam pembuatan stik. Salah satu alternatif yang bisa dilakukan adalah modifikasi dari tepung kacang kedelai dan tepung udang rebon. Pemilihan stik sebagai produk camilan sumber zat besi untuk mencegah anemia karena pertimbangan stik dapat diterima dan disukai pada berbagai kalangan termasuk pada remaja putri. Keunggulan lain dari produk ini adalah mempunyai usia simpan yang lebih lama dibandingkan dengan produk seperti puding dan bolu. Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk membuat produk stik bonde berbahan tepung kacang kedelai dan tepung udang rebon sebagai camilan sumber zat besi bagi remaja.

B. Rumusan Masalah

Remaja putri beresiko lebih tinggi mengalami anemia karena setiap bulannya mengalami siklus menstruasi sehingga meningkatkan kebutuhan zat besi yang berperan penting dalam pembentukan sel darah merah. Salah satu upaya untuk meningkatkan asupan zat besi adalah dengan mengkonsumsi camilan yang tinggi zat besi berupa produk stik bonde dengan bahan tepung kacang kedelai dan tepung udang rebon.

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka penelitian ini membuat stik berbahan tepung kacang kedelai dan tepung udang rebon sebagai makanan camilan sumber zat besi bagi remaja puteri. Sehingga yang menjadi pertanyaan peneliti adalah “bagaimana penilaian organoleptik pembuatan stik berbahan tepung kacang kedelai dan tepung udang rebon sebagai camilan sumber zat besi bagi remaja putri”.

C. Tujuan Penilaian

1. Tujuan Umum

Mengetahui penilaian organoleptik dan estimasi kandungan gizi stik bonde berbahan tepung kacang kedelai dan tepung udang rebon sebagai makanan camilan sumber zat besi bagi remaja putri.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis penilaian organoleptik (warna, rasa, aroma, dan penampilan keseluruhan) produk stik bonde berbahan tepung kacang kedelai dan tepung udang rebon sebagai camilan sumber zat besi bagi remaja putri.

- b. Mendapatkan produk stik bonde yang paling disukai (terpilih).
- c. Menganalisis penilaian estimasi kandungan gizi pada produk stik bonde berbahan tepung kacang kedelai dan tepung udang rebon.
- d. Mengetahui kontribusi zat besi dengan berat per 100 gram.

D. Manfaat Penelitian

1. Peneliti

Peneliti dapat melakukan proses pembuatan produk stik bonde pada pemanfaatan tepung kacang kedelai modifikasi dengan tepung udang rebon. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi pembelajaran salah satu inovasi produk pangan tepung kacang kedelai dan tepung udang rebon.

2. Institusi

Dapat menambah perbendaharaan perpustakaan di Program Studi DIII Gizi Cirebon serta menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya.

3. Masyarakat

- a. Dapat menambah informasi tentang salah satu inovasi pangan dalam pemanfaatan tepung kacang kedelai modifikasi dengan tepung udang rebon.
- b. Sebagai makanan alternatif sumber zat besi bagi remaja putri di masyarakat.
- c. Meningkatkan pemberdayaan masyarakat dalam hal ini memberikan terobosan inovasi untuk berkarya dalam program UMKM di masyarakat.