

**PENILAIAN ORGANOLEPTIK DAN ESTIMASI KANDUNGAN GIZI
BROWNIES TEPUNG MOCAF (Modified Cassava Flour) DAN TEPUNG
KEDELAI DENGAN PEMANIS KURMA SEBAGAI *SNACK*
ALTERNATIF SUMBER ZAT BESI BAGI REMAJA**
Tugas Akhir

Disusun guna mencapai derajat Ahli Madya Gizi



Disusun Oleh
ANANDA ANASTYA PUTRI
NIM P2.06.31.2.20.042

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
PROGRAM STUDI D III GIZI CIREBON
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA
2023**

PRAKATA

Puji syukur hanya kepada Allah SWT yang telah memberi petunjuk dan hidayahNya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “Penilaian Organoleptik dan Estimasi Kandungan Gizi Brownies tepung mocaf dan tepung kedelai dengan pemanis Kurma sebagai *Snack* alternatif sumber zat besi bagi Remaja”

Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan produk pangan hasil olahan Brownies tepung mocaf dan tepung kedelai. Produk yang dihasilkan adalah brownies yang memiliki zat besi cukup tinggi.

Penulis menyadari bahwa karya tulis ini masih jauh dari sempurna, penulis menyadari bahwa penelitian ini tidak lepas dari bimbingan, dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Dengan selesainya Tugas Akhir ini, penulis mengucapkan terimakasih yang tak terhingga kepada:

1. Papa saya. (Alm) Mastoni Supawijaya. Semoga papa bangga dengan perjuangan saya. Semoga papa tenang di Syurganya Allah. Saya akan selalu berusaha untuk membahagiakan keluarga.
2. Mama saya yang cantik dan baik hati Ibu Rokhaeni yang selalu memberikan kasih sayang, do'a, dukungan, semangat, bimbingan dalam bentuk moral maupun material sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir ini tepat waktu.
3. Ketua Program Studi Ibu Uun Kunaepah, SST, M.Si Seluruh Dosen dan Staff Program Studi DIII Gizi Cirebon.

4. Dosen Pembimbing Proposal Penelitian Bapak Sholichin, SP, MT. yang telah memberikan semangat, masukan dan saran dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
5. Kakak-kakak tersayang dan terhebat (Eko Saptana, Dwi Vera Ningrum, Ririn Fajrin Subkhaerani, Vivi Vici Yanova Lestari) yang telah memberikan kasih sayang, dukungan, do'a, bimbingan dalam bentuk moral maupun material kepada penulis.
6. Keluarga besar kelas B Gizi Cirebon Angkat XI yaitu orang-orang hebat yang selalu memberikan dukungan, do'a dan semangat dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Untuk semua pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu-persatu yang telah membantu dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini baik secara langsung maupun tidak langsung.

Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih untuk semuanya dan penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan karena keterbatasan yang dimiliki penulis. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca yang membutuhkan khususnya dibidang gizi dan kesehatan.

Cirebon,

Ananda Anastya Putri

**PENILAIAN ORGANOLEPTIK DAN ESTIMASI KANDUNGAN GIZI BROWNIES
TEPUNG MOCAF (Modified Cassava Flour) DAN TEPUNG KEDELAI
DENGAN PEMANIS KURMA SEBAGAI SNACK ALTERNATIF SUMBER ZAT
BESI BAGI REMAJA**

Ananda Anastya Putri¹ Sholichin²

INTISARI

Anemia masih menjadi permasalahan yang terjadi di Indonesia. Menurut data hasil Riskeddas tahun 2013 remaja putri mengalami anemia yaitu 37,1%, mengalami peningkatan menjadi 48,9% pada Riskeddas 2018. Upaya untuk mencegah anemia salah satu cara yang dapat dilakukan adalah mengkonsumsi makanan sumber zat besi serta sumber makanan yang mempercepat penyerapan sumber zat besi seperti tepung mocaf, tepung kedelai dan sari kurma. Tujuan penelitian adalah mengetahui penilaian organoleptik, estimasi kandungan zat gizi, kontribusi kecukupan zat gizi dan formula terbaik *brownies* tepung mocaf dan tepung kedelai dengan pemanis kurma sebagai pencegah anemia bagi remaja putri. Jenis penelitian ini dengan jenis penelitian *true eksperimental* menggunakan *Hedonic Scale Test* dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL). Terdapat 2 kali pengulangan. Penilaian berupa uji organoleptik dilakukan oleh dua puluh lima remaja putri yang merupakan mahasiswa tingkat II dan III Program Studi DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya Wilayah Cirebon dan perhitungan estimasi kandungan gizi menggunakan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Hasil penelitian ini menghasilkan produk terbaik dengan nilai rata-rata dari semua parameter organoleptik P2 (tepung mocaf 21,2% dan tepung kedelai 5,3%) yaitu 4,55 (suka). Estimasi kandungan gizi *brownies* tepung mocaf dan tepung mocaf dengan pemanis kurma terbaik per 100 gram yaitu energi 353,95 kkal, protein 16,42 gram, lemak 10,80 gram, karbohidrat 56,71 gram, zat besi 9,36 mg, dan vitamin C 3,10 mg. Kontribusi tersebut sebesar 62,4% dengan kecukupan gizi zat besi sehari yaitu 15-18 mg.

Kata Kunci: Brownies, Estimasi kandungan gizi, Kontribusi gizi, Organoleptik, Sumber zat besi

1. Mahasiswa Program Studi D III Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya
2. Dosen Program Studi D III Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
INTISARI	5
PRAKATA	2
DAFTAR ISI	6
DAFTAR TABEL	8
DAFTAR GAMBAR	9
DAFTAR LAMPIRAN	10
BAB Error! Bookmark not defined. PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
A. Latar Belakang	Error! Bookmark not defined.
B. Rumusan Masalah	Error! Bookmark not defined.
C. Tujuan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1. Tujuan Umum	Error! Bookmark not defined.
2. Tujuan Khusus	Error! Bookmark not defined.
3. Manfaat Penelitian	Error! Bookmark not defined.
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
A. Tinjauan Teori.	Error! Bookmark not defined.
1. Zat Besi	Error! Bookmark not defined.
2. Asupan zat gizi.....	Error! Bookmark not defined.
3. Brownies Mocaf Kedelai	Error! Bookmark not defined.
4. Uji Organoleptik	Error! Bookmark not defined.
B. Kerangka Teori	Error! Bookmark not defined.
C. Kerangka Konsep.....	Error! Bookmark not defined.
BAB III METODE PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
A. Jenis 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.
D. Variabel dan Definisi Operasional.....	Error! Bookmark not defined.
E. Teknik Pengumpulan Data	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.
3. Perhitungan Estimasi Kandungan Gizi	Error! Bookmark not defined.

4.Perhitungan Kontribusi Zat Gizi	Error! Bookmark not defined.
G.Jalannya Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1. Persiapan.....	Error! Bookmark not defined.
2.Pelaksanaan	Error! Bookmark not defined.
3.Penyusun Laporan Tingkat Akhir	Error! Bookmark not defined.
<u>BAB IV</u> HASIL DAN PEMBAHASAN.....	Error! Bookmark not defined.
A.Hasil	Error! Bookmark not defined.
1.Pembuatan Brownies Panggang.....	Error! Bookmark not defined.
2.Uji Organoleptik	Error! Bookmark not defined.
3.Estimasi Kandungan Gizi	Error! Bookmark not defined.
4.Kontribusi Zat Gizi Bagi Remaja Berdasarkan AKG.....	Error! Bookmark not defined.
B.Pembahasan	Error! Bookmark not defined.
1.Pembuatan Brownies Panggang.....	Error! Bookmark not defined.
2.Uji Organoleptik	Error! Bookmark not defined.
3.Estimasi Kandungan Gizi	Error! Bookmark not defined.
4.Kontribusi Kandungan Gizi Formula Terbaik	Error! Bookmark not defined.
<u>BAB V</u> KESIMPULAN 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. Kebutuhan Zat Besi Remaja Putri.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2. Syarat Mutu Tepung Mocaf.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3. Kandungan Zat Gizi Tepung Mocaf 100 gram.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. Syarat Mutu Kedelai	Error! Bookmark not defined.
Tabel 5. Kandungan Zat Gizi Tepung Kedelai 100 gram	Error! Bookmark not defined.
Tabel 6. Kandungan Gizi Kurma 100 gram.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 7. Rancangan Percobaan Penelitian Untuk Uji Organoleptik.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 8. Rancangan Acak Lengkap.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 9. Bahan Utama	Error! Bookmark not defined.
Tabel 10. Bahan Penunjang	Error! Bookmark not defined.
Tabel 11. Alat yang Digunakan.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 12. Formula Bahan.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 13. Definisi Operasional	Error! Bookmark not defined.
Tabel 14. Hasil Penilaian Organoleptik Brownies Panggang	Error! Bookmark not defined.
Tabel 15. Estimasi Kandungan Gizi Brownies	Error! Bookmark not defined.
Tabel 16. Kontribusi Gizi Energi Brownies Terhadap Kecukupan Gizi Remaja Putri	Error! Bookmark not defined.
Tabel 17. Kontribusi Gizi Protein Brownies Terhadap Kecukupan Gizi Remaja Putri	Error! Bookmark not defined.
Tabel 18. Kontribusi Gizi Lemak Brownies Terhadap Kecukupan Gizi Remaja Putri	Error! Bookmark not defined.
Tabel 19. Kontribusi Gizi Karbohidrat Brownies Terhadap Kecukupan Gizi Remaja Putri.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 20. Kontribusi Gizi Zat Besi Brownies Terhadap Kecukupan Gizi Remaja Putri ...	Error! Bookmark not defined.
Tabel 21. Kontribusi Gizi Vitamin C Brownies Terhadap Kecukupan Gizi Remaja Putri	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tepung Mocaf	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2. Tepung Kedelai	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3. Kurma	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. Brownies	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Lembar Penjelasan Penelitian.....**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 2. Lembar Penjelasan Penelitian Bagi Calon Panelis ..**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 3. Persetujuan Setelah Penjelasan (PSP).....**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 4. Kuesioner Penetapan Panelis.....**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 5. Formulir Ketersediaan Menjadi Panelis**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 6. Formulir Uji Organoleptik I**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 7. Formulir Uji Organoleptik II.....**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 8. Pengolahan Data Uji Organoleptik Warna**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 9. Pengolahan Data Uji Organoleptik Aroma**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 10. Pengolahan Data Uji Organoleptik Rasa.....**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 11. Pengolahan Data Uji Organoleptik Tekstur**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 12. Pengolahan Data Uji Organoleptik Keseluruhan...**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 13. Bahan Pembuatan Brownies Tepung Mocaf dan Tepung Kedelai 100 gram P0**Error!
Bookmark not defined.**
- Lampiran 14. Bahan Pembuatan Brownies Tepung Mocaf dan Tepung Kedelai 100 gram P1**Error!
Bookmark not defined.**
- Lampiran 15. Bahan Pembuatan Brownies Tepung Mocaf dan Tepung Kedelai 100 gram P2**Error!
Bookmark not defined.**
- Lampiran 16. Bahan Pembuatan Brownies Tepung Mocaf dan Tepung Kedelai 100 gram P3**Error!
Bookmark not defined.**
- Lampiran 17. Dokumentasi Hasil Pembuatan.....**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 18. Dokumentasi Kegiatan.....**Error! Bookmark not defined.**