

LAPORAN TUGAS AKHIR

Disusun guna mencapai derajat Ahli Madya Gizi


**SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN GIZI KUE
LIDAH KUCING SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU
DENGAN PENAMBAHAN IKAN KEMBUNG SEBAGAI
SNACK TINGGI PROTEIN PENCEGAH *STUNTING* PADA
BALITA**

Disusun oleh:

NALA FADHILA

NIM. P2.06.31.1.21.013

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI TASIKMALAYA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TAHUN 2024**



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas hidayah serta rahmat-Nya sehingga laporan tugas akhir yang berjudul “Sifat Organoleptik dan Kandungan Gizi Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Kacang Hijau Dengan Penambahan Ikan Kembung Sebagai *Snack* Tinggi Protein Pencegah *Stunting* Pada Balita” bisa dikerjakan secara baik. Pada kesempatan ini penulis ingin memberikan ucapan terimakasih kepada:

1. Ibu Dr. Dini Mariani, S.Kep., Ners., M.Kep selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya.
2. Bapak Sumarto, S.TP., MP selaku Ketua Jurusan dan Ketua Prodi D III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya.
3. Bapak Pijar Beyna Fatamorgana, S.KM., M.Sc selaku dosen Pembimbing yang selalu memberi bimbingan juga arahan sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini secara baik.
4. Kedua orang tua tercinta Bapak Abdul Mujib dan Ibu Neneng Henariah (Almh), kakak dan adik, serta keluarga yang senantiasa memberikan do’a restu, kasih sayang, dukungan baik moril ataupun materil.
5. Teman-teman mahasiswa Prodi D III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya angkatan 2021.
6. Sepupu sekaligus sahabat baik sejak dulu Mayang Sri Damayanti yang selalu mendengarkan, serta mendo’akan penulis dalam penyusunan laporan tugas akhir ini.
7. Terakhir terimakasih untuk diri sendiri yang senantiasa berusaha semaksimal mungkin, terimakasih telah bertahan dan kuat sampai saat ini.

Di dalam laporan tugas akhir ini, penulis menyadari masih terdapat banyak kekurangan dan kesalahan. Oleh karenanya, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan agar menjadikan laporan tugas akhir ini lebih baik. Penulis juga berharap semoga laporan tugas akhir ini bisa memberi manfaat untuk para pembaca.

Tasikmalaya, 06 Mei 2023

Penulis

Sifat Organoleptik Dan Kandungan Gizi Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Kacang Hijau Dengan Penambahan Ikan Kembung Sebagai *Snack* Tinggi Protein Pencegah *Stunting* Pada Balita

Nala Fadhila

INTISARI

Berdasarkan SSGI (Survei Status Gizi Indonesia) tahun 2022 prevalensi *stunting* pada balita Indonesia sejumlah 21,6%, di Jawa Barat sejumlah 20,2%, di Kota Tasikmalaya sebesar 22,4%. Asupan zat gizi mikro serta makro yang kurang menjadi salah satu penyebab adanya *stunting* pada balita karena dapat mengganggu pertumbuhan dan perkembangannya. Sebuah pencegahan *stunting* bisa dilaksanakan yakni pemberian makanan tinggi protein. Saat ini pemerintah telah mengeluarkan peraturan baru bahwa pemberian makanan tambahan diupayakan menggunakan bahan pangan lokal. Oleh karena itu, perlunya pengembangan produk pangan lokal yang tinggi protein, seperti kacang hijau dan ikan kembung yang dapat dikembangkan dalam bentuk kue lidah kucing substitusi tepung kacang hijau dengan penambahan ikan kembung. Tujuan penelitian ini yakni untuk mengetahui sifat organoleptik dan kandungan zat gizi makro dan mikro. Jenis penelitian ini yaitu penelitian eksperimen menggunakan teknis analisis data secara deskriptif. Formulasi dalam penelitian terdiri dari 3 variasi dengan perbandingan tepung terigu : tepung kacang hijau + ikan kembung F1 (75% : 25% + 30%), F2 (75% : 25% + 40%), F3 75% : 25% + 50%). Uji

organoleptik memakai uji hedonik oleh 30 panelis tidak terlatih dan diperoleh formula paling baik yakni F1 dengan nilai rata-rata warna 4, aroma 3,5, rasa 3,7, dan tekstur 3,9 dari skala 1-5. Nilai gizi per 100 g kue lidah kucing formula 1 yaitu energi 461,2 Kkal, protein 9,2 g, Karbohidrat 47,7 g, lemak 36,2 g, Fe 1,3 mg, Zn 1,1 mg, kadar air 4,1% sesuai SNI. Kue lidah kucing memiliki klaim tinggi protein karena telah memenuhi syarat ketentuan klaim mengandung 35% protein per 100 g produk, berdasarkan BPOM RI 2022. Estimasi harga jual per 100 g sebesar Rp. 8.244,-

Kata Kunci : Kue Lidah Kucing, Sifat Organoleptik, Kandungan Gizi, Tepung Kacang Hijau, Ikan Kembung

ABSTRACT

NALA FADHILA. *Organoleptic Characteristics and Nutrient Content of Cat's Tongue Cookies Substituted with Mung Bean Flour with the Addition of Mackerel as a High-Protein Snack for Preventing Stunting in Toddlers.* Under Supervision of PIJAR BEYNA FATAMORGANA

Based on SSGI (Indonesian Nutrition Status Survey) in 2022, the prevalence of stunting in Indonesian toddlers was 21.6%, in West Java it was 20.2%, in Tasikmalaya City it was 22.4%. Lack of macro and micronutrient intake is one of the causes of stunting in toddlers because it can interfere with their growth and development. One way to prevent stunting is by providing high-protein foods. Currently, the government has issued a new regulation that supplementary feeding is sought to use local food ingredients. Therefore, it is necessary to develop local food products that are high in protein, such as mung beans and mackerel, which can be developed in the form of tongue cat cakes substituting mung bean flour with the addition of mackerel. The purpose of this study was to determine the organoleptic properties and the content of macro and micro nutrients. This type of research is experimental research with descriptive data analysis techniques. The formulation in the study consisted of 3 variations with the ratio of wheat flour: mung bean flour + mackerel F1 (75%: 25% + 30%), F2 (75%: 25% + 40%), F3 75%: 25% + 50%). Organoleptic test using hedonic test by 30 untrained panelists and obtained the best formula, namely F1 with an average value of color 4, aroma 3.5, taste 3.7, and texture 3.9 from a scale of 1-5. The nutritional value per 100 g of cat tongue cake formula 1 is energy 461.2 Kcal, protein 9.2 g, carbohydrate 47.7 g, fat 36.2 g, Fe 1.3 mg, Zn 1.1 mg, water content 4.1% according to SNI. Cat tongue cake has a high protein claim because it has met the requirements of the claim containing 35% protein per 100 g of product, based on BPOM RI 2022. Estimated selling price per 100 g is IDR 8,244.

Keywords: *Cat's Tongue Cake, Organoleptic Properties, Nutritional Content, Mung Bean Flour, Mackerel Fish*

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
INTISARI	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
1. Tujuan Umum.....	3
2. Tujuan Khusus	3
D. Manfaat Penelitian	4
1. Bagi Peneliti.....	4
2. Bagi Institusi.....	4
3. Bagi Masyarakat	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Tinjauan Teori.....	5
1. Balita	5
2. <i>Stunting</i>	5
3. Kue Lidah Kucing.....	7
4. Kacang Hijau	10
5. Tepung Kacang Hijau.....	11
6. Ikan Kembung	12
7. Uji Organoleptik.....	13
8. Panelis	14
9. Zat Gizi Yang Berhubungan Dengan <i>Stunting</i> Pada Balita.....	15
B. Kerangka Teori.....	18

BAB III METODE PENELITIAN	19
A. Jenis Penelitian	19
B. Waktu dan Tempat Penelitian	19
C. Desain Penelitian.....	19
D. Definisi Operasional	23
E. Teknik Pengumpulan Data.....	24
F. Pengolahan Data dan Teknik Analisis Data	25
G. Jalannya Penelitian.....	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
A. Hasil	30
B. Pembahasan	41
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	49
A. Simpulan	49
B. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	54

DAFTAR TABEL

No	Judul Tabel	Halaman
Tabel 1.	Mutu <i>Cookies</i>	8
Tabel 2.	Nilai Gizi Kacang Hijau	10
Tabel 3.	Kandungan Gizi Tepung Kacang Hijau	11
Tabel 4.	Nilai Gizi Ikan Kembung	12
Tabel 5.	Rancangan Percobaan 1	20
Tabel 6.	Rancangan Percobaan Ke 2.....	20
Tabel 7.	Alat dan Bahan Pembuatan Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Kacang Hijau Dengan Penambahan Ikan Kembung.....	21
Tabel 8.	Pengelompokkan Perlakuan Uji Pendahuluan.....	22
Tabel 9.	Pengelompokkan Perlakuan Uji Utama	23
Tabel 10.	Variabel Devinisi Operasional.....	23
Tabel 11.	Hasil Penilaian Kesukaan Pada Penelitian Pendahuluan	31
Tabel 12.	Hasil Penilaian Intensitas Pada Penelitian Pendahuluan	31
Tabel 13.	Sifat Fisik Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Kacang Hijau Dengan Penambahan Ikan Kembung Berdasarkan Maing-masing Perlakuan.....	34
Tabel 14.	Nilai Rata-rata Penilaian Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Kacang Hijau Dengan Penambahan Ikan Kembung	39
Tabel 15.	Kandungan Gizi Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Kacang Hijau Dengan Penambahan Ikan Kembung per 100 gram	40
Tabel 16.	Kandungan Gizi Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Kacang Hijau Dengan Penambahan Ikan Kembung per Keping.....	40
Tabel 17.	Harga Produksi dan Harga Jual Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Kacang Hijau Dengan Penambahan Ikan Kembung.....	40
Tabel 18.	Kadar Air Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Kacang Hijau Dengan Penambahan Ikan Kembung.....	41
Tabel 19.	Pemenuhan Kecukupan Kandungan Gizi Pada Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Kacang Hijau Dengan Penambahan Ikan Kembung (100 g)...	46

DAFTAR GAMBAR

No	Judul Gambar	Halaman
Gambar 1.	Kue Lidah Kucing	7
Gambar 2.	Kacang Hijau	10
Gambar 3.	Tepung Kacang Hijau	11
Gambar 4.	Ikan Kembung.....	12
Gambar 5.	Kerangka Teori.....	18
Gambar 6.	Diagram Alir Pembuatan Tepung Kacang Hijau	26
Gambar 7.	Diagram Alir Pembuatan Pure Ikan Kembung	27
Gambar 8.	Diagram Alir Pembuatan Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Kacang Hijau Dengan Penambahan Ikan Kembung	28
Gambar 9.	Tepung Kacang Hijau	31
Gambar 10.	Puree Ikan Kembung	32
Gambar 11.	Berbagai Formulasi Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Kacang Hijau Dengan Penambahan Ikan Kembung	34
Gambar 12.	Persentase Hasil Uji organooptik Parameter Warna Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Kacang Hijau Dengan Penambahan Ikan Kembung	36
Gambar 13.	Persentase Hasil Uji Organoleptik Parameter Aroma Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Kacang Hijau Dengan Penambahan Ikan Kembung	36
Gambar 14.	Persentase Hasil Uji Organoleptik Parameter Rasa Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Kacang Hijau Dengan Penambahan Ikan Kembung	37
Gambar 15.	Persentase Hasil Uji Organoleptik Parameter Rasa Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Kacang Hijau Dengan Penambahan Ikan Kembung	38
Gambar 16.	Penilaian Keseluruhan Parameter Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Kacang Hijau Dengan Penambahan Ikan Kembung	39

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran

Lampiran 1. Rincian Anggaran Biaya.....	55
Lampiran 2. Informed Consent dan Persetujuan Setelah Penjelasan	57
Lampiran 3. Formulir Uji Organoleptik	58
Lampiran 4. Data Hasil Uji Organoleptik Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Kacang Hijau Dengan Penambahan Ikan Kembung.....	60
Lampiran 5. Perhitungan Kandungan Gizi Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Kacang Hijau Dengan Penambahan Ikan Kembung.....	68
Lampiran 6. Perhitungan Kadar Air Dan Dokumentasi Langkah-Langkah Pengukuran Kadar Air	71
Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian	74