

**PENILAIAN ORGANOLEPTIK DAN ESTIMASI  
KANDUNGAN ZAT BESI “STIK FLOTUS” DENGAN  
FORMULASI TEPUNG JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus  
ostreatus*) SEBAGAI MAKANAN SELINGAN SUMBER ZAT  
BESI BAGI REMAJA PUTRI**

**Tugas Akhir**

Disusun guna mencapai derajat Ahli Madya Gizi



Disusun Oleh :

**SHOFFATTI NUR IZZATI**

P2.06.31.2.19.037

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN  
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA  
JURUSAN GIZI  
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI CIREBON  
2022**

# **PENILAIAN ORGANOLEPTIK DAN ESTIMASI KANDUNGAN ZAT BESI “STIK FLOTUS” DENGAN FORMULASI TEPUNG JAMUR TIRAM PUTIH (*PLEUROTUS OSTREATUS*) SEBAGAI MAKANAN SELINGAN SUMBER ZAT BESI BAGI REMAJA PUTRI**

Shoffati Nur Izzati<sup>1</sup>, Isnar Nurul Alfiyah<sup>2</sup>

## **INTISARI**

Berdasarkan data hasil utama Riskesdas tahun 2018, prevalensi anemia di Indonesia yaitu 48,9% kondisi ini mengalami peningkatan dibandingkan dengan hasil tahun 2013 yaitu 37,1%. Berdasarkan pedoman diagnosis anemia menurut WHO, anemia merupakan masalah kesehatan masyarakat yang berat di Indonesia. Upaya yang dapat dilakukan yaitu meningkatkan asupan makanan sumber zat besi. Salah satu bahan makanan yang dapat digunakan adalah tepung jamur tiram putih. Tepung jamur tiram putih mengandung zat besi yang cukup tinggi, yaitu 55,5 mg per 100 gr. Tepung jamur tiram dapat disubtitusikan ke dalam kue stik yang merupakan makanan selingan yang sering dikonsumsi remaja putri. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penilaian organoleptik dan kandungan zat besi pada stik flotus dengan formulasi tepung jamur tiram putih sebagai makanan selingan bagi remaja putri.

Penelitian telah dilaksanakan pada bulan Januari 2022 di Kampus Prodi DIII Gizi Cirebon. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian eksperimental dengan desain rancangan acak lengkap 4 formulasi dan 2 kali pengulangan. Metode estimasi kandungan zat besi menggunakan TKPI 2017.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa stik flotus yang paling disukai diperoleh berdasarkan nilai rerata tertinggi dari seluruh parameter organoleptik, yaitu pada formulasi 1 dengan kandungan tepung jamur tiram putih 3,1% dengan nilai rerata 4,18. Hasil estimasi kandungan zat besi pada produk yang paling disukai sebesar 1,8 mg dalam 70 gr persajian.

**Kata kunci :** Estimasi zat besi, penilaian organoleptik, tepung jamur tiram putih

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

## PRAKATA

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena dengan rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir dengan judul “Penilaian Organoleptik dan Estimasi Kandungan Zat Besi “Stik Flotus” dengan Formulasi Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Makanan Selingan Sumber Zat Besi Bagi Remaja Putri”. Shalawat serta salam semoga selalu tercurah limpahkan kepada junjungan besar, Nabi Muhammad SAW, beserta para keluarga, sahabat dan Insya Allah kepada kita semua selaku umatnya hingga akhir zaman.

Melalui kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kedua orang tua serta kakak dan adik yang selalu memberikan dukungan dalam segala hal serta doa yang membuat penulis menyelesaikan laporan tugas akhir semaksimal mungkin.
2. Dosen Pembimbing laporan penelitian Ibu Isnar Nurul Alfiyah, S.Gz., M.Gizi yang telah memberikan semangat, masukan, dan saran dalam menyelesaikan laporan tugas akhir.
3. Seluruh dosen dan staf Program Studi DII Gizi Cirebon yang telah memberikan dukungan kepada penulis dalam menyusun laporan tugas akhir.
4. Teman-teman yang sudah membantu, memberikan semangat dan dukungan, serta doa.
5. Teman seperjuangan “GENZ10” yang saling memberikan semangat dan doa dalam menyelesaikan laporan tugas akhir.

Penulis menyadari bahwa laporan 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 laporan tugas akhir. Sehingga laporan tugas akhir ini dapat bermanfaat dan lebih baik untuk kedepannya.

Cirebon, Juni 2022

Shoffati Nur Izzati

## DAFTAR ISI

|   |                              |
|---|------------------------------|
| HALAMAN PERSETUJUAN.....                                      | Error! Bookmark not defined. |
| HALAMAN PENGESAHAN.....                                       | Error! Bookmark not defined. |
| INTISARI.....   | iii                          |
| PRAKATA.....  | iv                           |
| DAFTAR ISI.....   | vi                           |
| DAFTAR TABEL.....   | viii                         |
| DAFTAR GAMBAR .....   | ix                           |
| DAFTAR LAMPIRAN.....  | x                            |
| BAB I 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. |
| D. MANFAAT PENELITIAN.....                                    | Error! Bookmark not defined. |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....                                  | Error! Bookmark not defined. |
| A. TINJAUAN TEORI .....                                       | Error! Bookmark not defined. |
| 1. Jamur Tiram .....  | Error! Bookmark not defined. |
| 2. Kue Stik.....  | Error! Bookmark not defined. |
| 3. Zat Besi.....  | Error! Bookmark not defined. |
| 4. Uji Organoleptik.....                                      | Error! Bookmark not defined. |
| 5. Uji Kesukaan (Uji Hedonik).....                            | 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. |
| B. WAKTU DAN TEMPAT PENELITIAN...Error! Bookmark not defined. | 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. |

|                      |   |                              |
|----------------------|---|------------------------------|
| D.                   | VARIABEL DAN DEFINISI OPERASIONAL ..... | Error! Bookmark not defined. |
| 1.                   | Variabel .....                          | 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. |
| 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.                   | Tahap Persiapan .....                   | Error! Bookmark not defined. |
| 2.                   | Tahap Pelaksanaan .....                 | Error! Bookmark not defined. |
| 3.                   | Tahap Akhir.....                        | Error! Bookmark not defined. |
| BAB IV               | HASIL DAN PEMBAHASAN .....              | Error! Bookmark not defined. |
| A.                   | HASIL.....                              | Error! Bookmark not defined. |
| 1.                   | Pembuatan Stik Flotus.....              | Error! Bookmark not defined. |
| 2.                   | Hasil Uji Organoleptik .....            | Error! Bookmark not defined. |
| 3.                   | Estimasi Kandungan Zat Besi .....       | Error! Bookmark not defined. |
| B.                   | PEMBAHASAN .....                        | Error! Bookmark not defined. |
| 1.                   | Pembuatan Formulasi Stik Flotus.....    | Error! Bookmark not defined. |
| 2.                   | Uji Organoleptik.....                   | Error! Bookmark not defined. |
| 3.                   | Estimasi Kandungan Zat Besi .....       | Error! Bookmark not defined. |
| BAB V                | 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. Kandungan Gizi Jamur Tiram Putih Segar Per 100 gram..... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 2. Kandungan Gizi Jamur Tiram Putih Kering Per 100 gram..... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 3. Angka Kecukupan Zat Besi Remaja Perempuan**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4. Rancangan Acak Lengkap (RAL)..... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 5. Daerah (*Layout*) RAL Penelitian ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 6. Bahan-bahan Pembuatan Stik Flotus Formulasi Tepung Jamur Tiram Putih ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 7. Alat-alat Pembuatan Stik Flotus Formulasi Tepung Jamur Tiram Putih ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 8. Formulasi Bahan Setiap Perlakuan ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 9. Definisi Operasional ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 10. Alat dan Bahan Pembuatan Stik Flotus .**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 11. Hasil Penilaian Organoleptik Stik Flotus**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 12. Estimasi Kandungan Gizi Stik Flotus per 100 gr**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 13. Estimasi Kandungan Zat Gizi Stik Flotus per 70 gr**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 14. Kontribusi Energi Stik Flotus Yang Paling Disukai Terhadap Kecukupan Gizi Remaja Putri..... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 15. Kontribusi Protein Stik Flotus Yang Paling Disukai Terhadap Kecukupan Gizi Remaja Putri..... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 16. Kontribusi Lemak Stik Flotus Yang Paling Disukai Terhadap Kecukupan Gizi Remaja Putri..... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 17. Kontribusi Karbohidrat Stik Flotus Yang Paling Disukai Terhadap Kecukupan Gizi Remaja Putri..... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 18. Kontribusi Zat Besi Stik Flotus Yang Paling Disukai Terhadap Kecukupan Gizi Remaja Putri..... **Error! Bookmark not defined.**

## **DAFTAR GAMBAR**

- Gambar 1. Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*)..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 2. Kerangka Teori..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3. Kerangka Konsep ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 4. Diagram Alir Pembuatan Stik Flotus ...**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 5. Dokumentasi Proses Pembuatan Produk Stik Flotus **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 6. Dokumentasi Penyajian dan Uji Organoleptik... **Error! Bookmark not defined.**

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1. Lembar Perizinan Penelitian.....**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 2. Lembar Penjelasan Penelitian Bagi Calon Panelis ....**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 3. Persetujuan Setelah Penjelasan.....**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 4. Kuesioner Penapisan Panelis .....**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 5. Formulir Uji Hedonik Pengulangan 1 ..**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 6. Formulir Uji Hedonik Pengulangan 2 ..**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 7. Formulir Uji Organoleptik.....**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 8. Pengolahan Data .....**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 9. Dokumentasi Proses Pembuatan Produk Stik Flotus.**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 10. Dokumentasi Penyajian dan Uji Organoleptik . **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 11. Resep Stik Flotus .....**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 12. Estimasi Perhitungan Nilai Gizi F0 ....**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 13. Estimasi Perhitungan Nilai Gizi F1 ....**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 14. Estimasi Perhitungan Nilai Gizi F2 ....**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 15. Estimasi Perhitungan Nilai Gizi F3 ....**Error! Bookmark not defined.**