

SKRIPSI

**MODIFIKASI LAUK NABATI NUGGET TEMPE DAN
BAKWAN TEMPE DITINJAU DARI TINGKAT KESUKAAN
ANAK TK DAN KANDUNGAN PROTEIN**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Gizi



ANINDIA PUTRI NASVIANI

P07131215004

**PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
2019**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

SKRIPSI

“MODIFIKASI LAUK NABATI NUGGET TEMPE DAN BAKWAN TEMPE
DITINJAU DARI TINGKAT KESUKAAN ANAK TK DAN KANDUNGAN
PROTEIN”

Disusun oleh:

ANINDIA PUTRI NASVIANI
P07131215 004

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal
23 Mei 2019

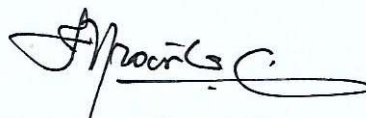
Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Setyowati, SKM, M.Kes.
NIP. 196406211988032002

Pembimbing Pendamping,



Dra. Noor Tifauzah, M.Kes.
NIP. 196005301989102001

Yogyakarta, 23 Mei 2019



HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

“MODIFIKASI LAUK NABATI NUGGET TEMPE DAN BAKWAN TEMPE
DITINJAU DARI TINGKAT KESUKAAN ANAK TK DAN KANDUNGAN
PROTEIN”

Disusun oleh:

ANINDIA PUTRI NASVIANI
P07131215 004

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
Pada tanggal : 7 Mei 2019

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Tjarono Sari, SKM, M.Kes.
NIP. 196102031985012001

Anggota,
Setyowati, SKM, M.Kes.
NIP. 196406211988032002

Anggota,
Dra. Noor Tifauzah, M.Kes.
NIP. 196005301989102001

(.....)

(.....)

(.....)

Yogyakarta, 23 Mei 2019

Ketua Jurusan Gizi



Dr. Ir. I Made Alir Gunawan, M.Si.
NIP. 196303241986031001

HALAMAN PERNYATAAN ORSINALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : ANINDIA PUTRI NASVIANI

NIM : P07131215004

Tanda Tangan : 

Tanggal : 7 Mei 2019

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRISI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Anindia Putri Nasviani
NIM : P07131215004
Program Studi : Sarjana Terapan
Jurusan : Gizi dan Dietetika

demikian pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Non Exclusive Royalty-Free Right*) atas skripsi saya yang berjudul :

“MODIFIKASI LAUK NABATI NUGGET TEMPE DAN BAKWAN TEMPE DITINJAU DARI TINGKAT KESUKAAN ANAK TK DAN KANDUNGAN PROTEIN.”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta
Pada tanggal : 7 Mei 2019

Yang menyatakan



(Anindia Putri Nasviani)

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan Skripsi ini. Penulisan Skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Gizi pada Program Studi Sarjana Terapan, Jurusan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Skripsi ini terwujud atas bimbingan, pengarahan, dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu dan pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan petunjuk, berkah, hidayah, serta inayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini.
2. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes. selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
3. Bapak Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si. selaku Ketua Jurusan Gizi.
4. Bapak Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T., M.Kes. selaku Ketua Prodi Sarjana Terapan.
5. Ibu Setyowati, SKM, M.Kes. selaku Pembimbing Utama.
6. Ibu Dra. Noor Tifauzah, M.Kes. selaku Pembimbing Pendamping.
7. Kepala dan Guru serta Karyawan TK Qurrota A'yun Gedongkuning, Yogyakarta.
8. Kepala Unit Pendukung PPT Qurrota A'yun Gedongkuning, Yogyakarta.
9. Bapak Nasrul Waton dan Ibu Vivi Kusrita selaku orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan, motivasi, mendoakan dan memberikan bantuan baik berupa material maupun moral.
10. Andin, Gea, dan Aurel selaku adik penulis yang selalu memberikan dukungan dan semangat.
11. Prakas Sankerta Adi yang selalu memberikan dukungan dan motivasi.
12. Efa, Imel, Afri dan Tunjung selaku teman penulis yang selalu memberikan dukungan dan bantuan.

13. Teman-teman Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Yogyakarta angkatan 2015 yang telah membantu penyusunan Skripsi.
14. Semua pihak yang telah membantu yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Akhir kata, saya harap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Skripsi ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, Mei 2019

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORSINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRACT	xiii
ABSTRAK	xiv
 BAB I PENDAHULUAN	 1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Ruang Lingkup Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	4
F. Keaslian Penelitian	5
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	 7
A. Uraian Teori	7
B. Kerangka Teori	22
C. Kerangka Konsep	22
D. Hipotesis	23
 BAB III METODE PENELITIAN	 24
A. Jenis dan Desain Penelitian	24
B. Subyek Penelitian	25
C. Obyek Penelitian	25
D. Waktu dan Tempat Penelitian	26
E. Variabel Penelitian	26
F. Definisi Operasional Variabel Penelitian	27
G. Jenis dan Teknik Pengambilan Data	28
H. Instrumen Penelitian	29
I. Alat dan Bahan Penelitian	30
J. Prosedur Penelitian	31
K. Manajemen Data	32
L. Etika Penelitian	34

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil	35
1. Gambaran Umum TK Qurrota A'yun	35
2. Karakteristik Siswa	37
3. Gambaran Resep Standar dan Resep Modifikasi	38
4. Tingkat Kesukaan Panelis	43
5. Tingkat Kesukaan Siswa	45
6. Perbedaan Tingkat Kesukaan Siswa terhadap Lauk Nabati.....	47
7. Kandungan Protein Lauk Nabati.....	48
B. Pembahasan	49
1. Karakteristik Siswa	49
2. Modifikasi Resep	49
3. Tingkat Kesukaan oleh Panelis dan Siswa.....	52
4. Perbedaan Tingkat Kesukaan Subyek terhadap Lauk Nabati	56
5. Kandungan Protein Lauk Nabati.....	57

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	59
B. Saran	59

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1	Faktor yang Mempengaruhi Tingkat Kesukaan pada Makanan... 22
Gambar 2	Kerangka Konsep..... 22
Gambar 3	Karakteristik Siswa Qurrota A'yun Berdasarkan Jenis Kelamin. 37
Gambar 4	Karakteristik Siswa Qurrota A'yun Berdasarkan Umur..... 38
Gambar 5	Hasil Percobaan Resep Modifikasi ke Tiga..... 41
Gambar 6	Tingkat Kesukaan Panelis pada <i>Nugget</i> Tempe..... 44
Gambar 7	Tingkat Kesukaan Panelis pada Bakwan Tempe..... 45
Gambar 8	Tingkat Kesukaan <i>Nugget</i> Tempe dan bakwan Tempe Berdasar Warna 46
Gambar 9	Tingkat Kesukaan <i>Nugget</i> Tempe dan bakwan Tempe Berdasar Rasa..... 46
Gambar 10	Tingkat Kesukaan <i>Nugget</i> Tempe dan bakwan Tempe secara Keseluruhan..... 47

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kandungan Gizi dalam 100 gram Berbagai Jenis Kacang.....	15
Tabel 2. Kandungan gizi Tempe Kedelai Murni per 100 gram	16
Tabel 3. Alat dan Bahan Penelitian	30
Tabel 4. Resep Masakan Tempe Garit, <i>Nugget</i> Tempe dan Bakwan Tempe	39
Tabel 5. Kandungan Nilai Gizi Tempe Garit dan <i>Nugget</i> Tempe	41
Tabel 6. Kandungan Nilai Gizi Tempe Garit dan Bakwan tempe	42
Tabel 7. <i>Foodcost</i> Resep Standar dan Resep Modifikasi	42
Tabel 8. Hasil Uji Perbedaan Tingkat Kesukaan Siswa	48
Tabel 9. Hasil Analisis Protein dalam 100 gram.....	48

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Persetujuan Komisi Etik Penelitian Kesehatan	63
Lampiran 2. Surat Ijin Penelitian	64
Lampiran 3. Penjelasan untuk mengikuti penelitian	65
Lampiran 4. Informed Consent	67
Lampiran 5. Form Uji Hedonic	68
Lampiran 6. Form Penilaian Tingkat Kesukaan	69
Lampiran 7. Resep Nugget Tempe	70
Lampiran 8. Resep Bakwan Tempe	71
Lampiran 9. Susunan Menu Makan Siang TK Qurrota A'yun Gedongkuning, Yogyakarta	72
Lampiran 10. Dokumentasi Penelitian	73
Lampiran 11. Analisis Data	74
Lampiran 12. Analisis Kadar Protein	77
Lampiran 13. Jadwal Penelitian	79