

**SKRIPSI**

**PENGARUH PENCAMPURAN TEPUNG CEKER AYAM  
PADA PEMBUATAN KERUPUK MERAH (KHAS SUMATERA  
BARAT) TERHADAP SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK  
DAN KADAR KALSIMUM**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Terapan Gizi



**Desy Vanesa Fransiska Luhukay**  
**NIM P07131322025**

**PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA  
JURUSAN GIZI POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN  
KESEHATAN YOGYAKARTA  
TAHUN 2023**

**SKRIPSI**

**PENGARUH PENCAMPURAN TEPUNG CEKER AYAM  
PADA PEMBUATAN KERUPUK MERAH (KHAS  
SUMATERA BARAT) TERHADAP SIFAT FISIK, SIFAT  
ORGANOLEPTIK DAN KADAR KALSIMUM**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Terapan Gizi



**Desy Vanesa Fransiska Luhukay**  
**NIM P07131322025**

**PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA  
JURUSAN GIZI POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN  
KESEHATAN YOGYAKARTA  
TAHUN 2023**

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**Skripsi**

**"PENGARUH PENCAMPURAN TEPUNG CEKER AYAM PADA  
PEMBUATAN KERUPUK MERAH (KHAS SUMATERA BARAT)  
TERHADAP SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK  
DAN KADAR KALSIMUM"**

Disusun oleh :

DESY VANESA FRANSISKA LUHUKAY  
NIM. P07131322025

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal : 26 Mei 2023

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Dr Waluyo, STP, M.Kes  
NIP. 196711091990031002

Pembimbing Pendamping,



Lastmi Wayansari, S. Sz, MPH  
NIP. 198007192001122002

Yogyakarta, 26 Juni 2023  
Ketua Jurusan Gizi



Nuc Hidayat, SKM, M. Kes  
NIP. 196804021992031003

**LEMBAR PENGESAHAN  
SKRIPSI**

**"PENGARUH PENCAMPURAN TEPUNG CEKER AYAM PADA  
PEMBUATAN KERUPUK MERAH (KHAS SUMATERA BARAT)  
TERHADAP SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK  
DAN KADAR KALSIMUM"**

Disusun oleh :  
**DESY VANESA FRANSISKA LUHUKAY**  
NIM. P07131322025

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan  
Penguji pada tanggal : 06 Juni 2023

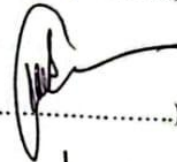
**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**

Ketua,  
**Setyowati, SKM, M.Kes**  
NIP. 196406211988032003



(.....)

Anggota,  
**Dr Waluyo, STP, M. Kes**  
NIP. 196711091990031002



(.....)

Anggota,  
**Lastmi Wayansari, S. Sz, MPH**  
NIP. 198007192001122002



(.....)

Yogyakarta, 06 Juni 2023

KEMENTERIAN KESEHATAN  
DIREKTORAT JENDERAL  
TENAGA KESEHATAN  
REPUBLIK INDONESIA  
Jur. Hidayat, SKM, M. Kes  
NIP. 1968 04021992031003



## **HALAMAN PERMYATAAN ORISINALITAS**

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

**Nama : DESY VANESA FRANSISKA LUHUKAY**

**NIM : P07131322025**

**Tanda Tangan :**

**Tanggal :**

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI  
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

---

Sebagai sivitas akademika Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : DESY VANESA FRANSISKA LUHUKAY  
NIM : P07131322025  
Program Studi : Sarjanah Terapan Gizi dan Dietetika  
Jurusan : Gizi

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

“PENGARUH PENCAMPURAN TEPUNG CEKER AYAM PADA  
PEMBUATAN KERUPUK MERAH (KHAS SUMATERA BARAT)  
TERHADAP SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK  
DAN KADAR KALSIUM”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non Eksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalih media/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: 2023

Yang menyatakan

( )

## KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas nikmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan Judul “ pengaruh pencampuran tepung ceker ayam pada pembuatan kerupuk merah (khas sumatera barat) terhadap sifat sisik, sifat organoleptik dan kadar kalsium”. Skripsi ini disusun guna memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan pendidikan Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi di Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis banyak menemui hambatan dan kesulitan, namun berkat dukungan, bantuan, bimbingan dan pengarahan dari berbagai pihak akhirnya penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan terimakasih kepada :

1. Bapak Dr. Iswanto, S.Pd., M. Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
2. Bapak Nur Hidayat, SKM, M. Kes selaku Ketua Jurusan Gizi
3. Bapak Dr Waluyo, STP, M.Kes selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika dan pembimbing utama yang telah meluangkan waktu dan memberi masukan dalam penyusunan skripsi.
4. Ibu Lastmi Wayansari, S,Gz, MPH selaku pembimbing pendamping yang telah meluangkan waktu dan memberi masukan dalam penyusunan skripsi.
5. Ibu Setyowati, SKM, M. Kes selaku penguji yang telah meluangkan waktu dan memberi masukan dalam penyusunan skripsi.
6. Kepada kedua orang tua dan keluarga yang selalu memberi dukungan moral, material, doa dan motivasi kepada penulis.
7. Sahabat dan teman yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Yogyakarta,

2023

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
ABSTRAK .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian .....	3
D. Ruang Lingkup .....	4
E. Manfaat Penelitian .....	4
F. Keaslian Penelitian .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>8</b>
A. Telaah Pustaka .....	8
1. Ceker Ayam .....	8
2. Tepung Ceker Ayam .....	11
3. Kerupuk Merah .....	11
4. Bahan-bahan Pembuatan Kerupuk Merah .....	16
5. Pembuatan Kerupuk Merah .....	20
6. Kalsium .....	25
7. Sifat Fisik .....	26



8. Sifat Organoleptik .....	27
B. Kerangka Teori .....	30
C. Kerangka Konsep .....	30
D. Hipotesis .....	31
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>32</b>
A. Jenis dan Desain Penelitian .....	32
B. Waktu dan Tempat Penelitian .....	33
C. Variabel Penelitian .....	34
D. Defisiensi Operasional Variabel Penelitian .....	34
E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data .....	37
F. Instrumen dan Bahan Penelitian .....	39
G. Prosedur Penelitian .....	40
H. Manajemen Data .....	44
I. Etika Penelitian .....	45
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>47</b>
A. Hasil .....	47
B. Pembahasan .....	63
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>78</b>
A. Kesimpulan .....	78
B. Saran .....	78
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>80</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>82</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Bagian-bagian Ceker Ayam .....	9
Gambar 2. Kerupuk Merah .....	15
Gambar 3. Kerangka Tiori .....	30
Gambar 4. Kerangka Konsep .....	30
Gambar 5. Proses Pembuatan Tepung Ceker Ayam .....	40
Gambar 6. Proses Pembuatan Kerupuk Merah .....	41
Gambar 7. Tepung Ceker Ayam .....	49
Gambar 8. Kerupuk Ceker Ayam .....	51
Gambar 9. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna Kerupuk Merah .....	54
Gambar 10. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Kerupuk Merah .....	56
Gambar 11. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Kerupuk Merah .....	58
Gambar 12. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Kerupuk Merah .....	60
Gambar 13. Spiderweb Sifat Organoleptik .....	61

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian .....	6
Tabel 2. Komposisi Zat Gizi Per 100 Gram Ceker Ayam .....	10
Tabel 3. Kandungan Unsur Gizi Tepung Tapioka 100 Gram Bahan .....	14
Tabel 4. Kandungan Gizi Telur Ayam .....	18
Tabel 5. Rancangan Penelitian .....	32
Tabel 6. Kposisi Bahan Untuk Setiap Perlakuan Dalam Penelitian .....	33
Tabel 7. Spesifikasi Alat Penelitian .....	39
Tabel 8. Sifat Fisik Tepung Cekar Ayam .....	48
Tabel 9. Sifat Fisik Kerupuk Merah .....	50
Tabel 10. Sifat Organoleptik Kerupuk Merah Dengan Pencampuran Tepung Ceker ayam dan Hasil Analisis <i>Kruskal - wallis</i> .....	53

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Naskah PSP .....	83
Lampiran 2. Pernyataan Kesiapan Menjadi Panelis .....	84
Lampiran 3. Form Uji Sifat Fisik .....	85
Lampiran 4. Form Uji Hedonic .....	86
Lampiran 5. Jadwal Penelitian .....	87
Lampiran 6. Keterangan Layak Etik .....	88
Lampiran 7. Daftar Hadir .....	89
Lampiran 8. Laporan Hasil Uji Kadar Kalsium .....	90
Lampiran 9. Rekap Pitulasi Sifat Organoleptik Kerupuk Merah .....	91
Lampiran 10. Analisis Statistik .....	95
Lampiran 11. Kandungan Gizi Pada Setiap Perlakuan dan Unit Cost .....	99
Lampiran 12. Dokumentasi Kegiatan Penelitian .....	102