

**SKRIPSI**

**PENGARUH VARIASI CAMPURAN TEPUNG HATI AYAM  
PADA PEMBUATAN KEHAYA (KERUPUK HATI AYAM)  
SEBAGAI ALTERNATIF KUDAPAN SUMBER ZAT BESI  
DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK,  
DAN KADAR ZAT BESI**



**FITRY NOER ARYANTY**

**P07131220020**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA  
JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN  
YOGYAKARTA  
TAHUN 2024**

**SKRIPSI**

**PENGARUH VARIASI CAMPURAN TEPUNG HATI AYAM  
PADA PEMBUATAN KEHAYA (KERUPUK HATI AYAM)  
SEBAGAI ALTERNATIF KUDAPAN SUMBER ZAT BESI  
DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK,  
DAN KADAR ZAT BESI**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika



**FITRY NOER ARYANTY**

**P07131220020**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA  
JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN  
YOGYAKARTA  
TAHUN 2024**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi

"Pengaruh Variasi Campuran Tepung Hati Ayam Pada Pembuatan KEHAYA  
(Kerupuk hati ayam) Sebagai Alternatif Kudapan Tinggi Zat Besi di Tinjau dari  
Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Zat Besi"

Disusun Oleh :  
FITRY NOER ARYANTY  
P07131220020

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :  
29 April 2024

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Setyowati, SKM, M.Kes  
NIP. 196406211988032002

Yogyakarta, 29 April 2024  
Ketua Jurusan Gizi  
DIREKTORAT JENDERAL  
TENAGA KESEHATAN  
  
Nur Hidayat, SKM, M.Kes  
NIP. 196804021992031003

**HALAMAN PENGESAHAN**

**SKRIPSI**

**"Pengaruh Variasi Campuran Tepung Hati Ayam Pada Pembuatan KEHAYA  
(Kerupuk hati ayam) Sebagai Alternatif Kudapan Sumber Zat Besi di Tinjau dari  
Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Zat Besi"**

Disusun Oleh  
**FITRY NOER ARYANTY**  
P07131220020

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji  
Pada tanggal : 28 Juli 2024

**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**

Ketua,

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

(.....)

Anggota,

**Esthy Rahman Asih, STP, M.Sc**  
NIP. 198504152014022004

(.....)

Anggota,

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

(.....)

Yogyakarta, 28 Juli 2024

Ketua Jurusan Gizi  
DIREKTORAT JENDERAL  
TENAGA KESEHATAN  
REPUBLIK INDONESIA

Nur Hidayat, SKM, M.Kes  
NIP. 196804021992031003

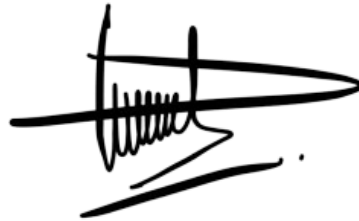
## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya sendiri, dan semua sumber baik yang di kutip maupun yang dirujuk telah saya nyatakan benar

Nama : Fitry Noer Aryanty

NIM : P07131220020

Tanda Tangan :

A handwritten signature in black ink, consisting of a series of loops and a long horizontal stroke extending to the right.

Tanggal : 04 Mei 2024

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

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

---

Nama : Fitry Noer Aryanty  
NIM : P07131220020  
Program Studi : S.Tr Gizi dan Dietetika  
Jurusan : Gizi

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 :

“Pengaruh Variasi Campuran Tepung Hati Ayam Pada Pembuatan KEHAYA (Kerupuk Hati Ayam) Sebagai Alternatif Kudapan Sumber Zat Besi di Tinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Zat Besi”

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 : 04 Mei 2024

Yang menyatakan



( Fitry Noer Aryanty )

## **KATA PENGANTAR**

Alhamdulillah puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT yang telah memberikan berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengaruh Variasi Campuran Tepung Hati Ayam Pada Pembuatan KEHAYA (Kerupuk Hati Ayam) Sebagai Alternatif Kudapan Sumber Zat Besi di Tinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Zat Besi”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Gizi pada Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

Proses penyusunan dan penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan berbagai pihak. Maka dari itu, penulis hendak menyampaikan ucapan terima kasih yang sebanyak-banyaknya 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 Poltekkes Kemenkes.
3. Bapak Dr. Waluyo, STP, M.Kes selaku Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika sekaligus pembimbing utama yang telah memberikan waktu luang di antara kesibukan yang dilalui setiap harinya, memberikan ilmu dan pastinya membimbing dengan penuh kesabaran.
4. Ibu Setyowati, SKM, M.Kes selaku pembimbing yang telah memberikan waktu luang untuk membimbing penulis, memberikan ilmu dan membimbing dengan penuh kesabaran.
5. Ibu Esthy Rahman Asih STP, M.Sc selaku dosen penguji ujian skripsi yang telah meluangkan waktu dan memberi masukan serta saran mengenai skripsi penulis.
6. Seluruh dosen dan staf Program Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika yang telah sangat membantu dan mendukung penulis selama masa bertumbuh dan berkembang di program studi ini.
7. Keluarga penulis, Mamah, Bapak, Nenek, Pa Aki, Dede dan segenap

keluarga yang selalu mendukung, mendoakan, menjadi rumah tanpa riuh, pendengar tanpa penghakiman dan memberikan semangat dalam proses pembuatan skripsi.

8. Sahabat SMA penulis, Urel sebagai teman yang selalu siap sedia menjadi pendengar yang baik dan memberikan dukungan kepada penulis.
9. Teman-teman terdekat kuliah penulis, Dinda, Janneta dan Aisyah yang telah berbagi waktu, semangat, pengalaman, pelajaran, kebersamaan suka dan dukanya masa-masa kuliah.
10. Teman-teman S.Tr Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Khususnya angkatan 2020 atas suka dan duka kebersamaannya selama empat tahun ini.

Semoga Allah SWT membalas semua kebaikan yang telah diberikan, dilindungi dalam setiap langkah, menjadi orang yang sukses, dan juga diberikan kelancaran dalam setiap urusan. Penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua .

Yogyakarta, 04 Mei 2024

Penulis



## DAFTAR ISI

Halaman

|  |  |
|--|--|
| HALAMAN JUDUL .....  | i  |
| PERSETUJUAN PEMBIMBING.....  | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| HALAMAN PENGESAHAN.....  | ii   |
| HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....   | iv   |
| HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK<br>KEPENTINGAN AKADEMIS ..... | v  |
| KATA PENGANTAR .....   | vi   |
| DAFTAR ISI.....  | i  |
| DAFTAR TABEL.....  | iii  |
| DAFTAR GAMBAR .....  | iv   |
| DAFTAR LAMPIRAN.....   | v  |
| ABSTRACT.....  | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| ABSTRAK.....   | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>  | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| A. Latar Belakang .....  | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| B. Rumusan Masalah.....  | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| C. Tujuan Penelitian .....   | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| D. Ruang Lingkup.....  | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| E. Manfaat Penelitian .....  | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| F. Keaslian Penelitian.....  | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>  | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| A. Telaah Pustaka .....  | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| B. Landasan Teori.....   | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| C. Kerangka Konsep.....  | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| D. Hipotesis Penelitian .....  | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| <b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>   | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| A. Jenis dan Desain Penelitian.....  | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| B. Rancangan Penelitian.....   | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| C. Waktu dan Tempat.....   | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| D. Variabel Penelitian.....  | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |

|  |   |  |
|--|---|--|
| E.                                       | Definisi Operasional Variabel Penelitian..... | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| F.                                       | Jenis dan Teknik Pengumpulan Data ...         | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| G.                                       | Bahan dan Alat Penelitian.....                | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| H.                                       | Prosedur penelitian.....                      | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| I.                                       | Manajemen Data .....                          | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| J.                                       | Etika Penelitian .....                        | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| <b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b> |   | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| A.                                       | Hasil.....                                    | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| 1.                                       | Proses Pembuatan Kehaya .....                 | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| 2.                                       | Sifat Fisik Kehaya.....                       | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| 3.                                       | Uji Sifat Organoleptik Kehaya.....            | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| 4.                                       | Uji Kadar Zat Besi (Fe) Kehaya .....          | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| B.                                       | Pembahasan.....                               | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| 1.                                       | Proses Pembuatan Kehaya .....                 | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| 2.                                       | Sifat Fisik Kehaya.....                       | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| 3.                                       | Sifat Organoleptik Kehaya.....                | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| 4.                                       | Kadar Zat Besi .....                          | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| <b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>  |   | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| A.                                       | Kesimpulan .....                              | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| B.                                       | Saran .....                                   | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| DAFTAR PUSTAKA .....                     |   | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| LAMPIRAN.....                            |   | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |

## DAFTAR TABEL

Halaman

- Tabel 1. Keaslian Penelitian ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 2. Standar Kadar Hb Berdasarkan Kelompok Usia..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 3. Kandungan Gizi Hati Ayam/100 gram ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 4. Persyaratan Mutu dan Keamanan Kerupuk ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 5. Rancangan Penelitian..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 6. Alat dan Bahan..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 7. Komposisi Bahan Tiap Variasi Perlakuan ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 8. Sifat fisik Tepung Hati Ayam ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 9. Sifat fisik kehayu ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 10. Hasil Uji Organoleptik dan Hasil Analisis Kruskal Wallis..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 11. Hasil uji kadar zat besi pada kehayu **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

## DAFTAR GAMBAR

Halaman

- Gambar 1. Hati Ayam mentah ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 2. Kerupuk aci mentah ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 3. Tahap pembuatan kerupuk ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 4. kerangka konsep..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 5. Alur pembuatan tepung hati ayam . **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 6. Diagram Alir Proses Pembuatan Kehaya ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 7. Tepung hati ayam ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 8. Kerupuk Hati Ayam (Kehaya) Matang ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 9. Tingkat kesukaan Panelis Terhadap Warna Kehaya (%) ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 10. Tingkat kesukaan Panelis Terhadap Aroma Kehaya (%)..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 11. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Kehaya (%) ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 12. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Kehaya (%)..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 13. Spider Web uji organoleptik produk Kehaya .... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 14. Hati ayam yang sudah di rebus .... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 15. Proses pemotongan hati ayam ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 16. Proses pemangangan hati ayam . **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 17. Tepung hati ayam ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 18. Proses pencampuran bahan ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 19. Adonan kehaya..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 20. Proses pengukusan adonan..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 21. Proses pendinginan adonan ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 22. Proses pemotongan kehaya ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 23. Proses pengeringan kehaya ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 24. Kegiatan uji Hedonik ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

## DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

|  |  |
|--|--|
| Lampiran 1. Formulir Penjelasan Sebelum Persetujuan Penelitian (PSP) ..... | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| Lampiran 2. Informed Consent .....   | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| Lampiran 3. Formulir Uji Sifat Fisik .....                                 | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| Lampiran 4. Form Uji Hedonik.....  | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| Lampiran 5. kode etik penelitian.....                                      | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| Lampiran 6. Daftar Hadir Uji Organoleptik....                              | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| Lampiran 7. Dokumentasi penelitian .....                                   | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| Lampiran 8. Hasil Uji Kadar Zat Besi .....                                 | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |
| Lampiran 9. Nilai Gizi Setiap Perlakuan Kehaya .....                       | <b>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</b> |