

SKRIPSI

**PENGARUH VARIASI CAMPURAN TEPUNG KACANG
HIJAU (*Vigna Radiata*) DAN TEPUNG DAUN KATUK (*Sauropus
Androgynus (L.) Merr*) PADA BAKSO AYAM TERHADAP SIFAT
FISIK, ORGANOLEPTIK, DAN KADAR FLAVONOID
SEBAGAI POTENSI PANGAN PENDUKUNG LAKTASI**



**TAZKIYA MARIAMA RABANI
P07131222029**

**PRODI GIZI DAN DIETETIKA PROGRAM TERAPAN
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2026**

SKRIPSI

**PENGARUH VARIASI CAMPURAN TEPUNG KACANG
HIJAU (*Vigna Radiata*) DAN TEPUNG DAUN KATUK (*Sauropus
Androgynus (L.) Merr*) PADA BAKSO AYAM TERHADAP SIFAT
FISIK, ORGANOLEPTIK, DAN KADAR FLAVONOID
SEBAGAI POTENSI PANGAN PENDUKUNG LAKTASI**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Gizi



**TAZKIYA MARIAMA RABANI
P07131222029**

**PRODI GIZI DAN DIETETIKA PROGRAM TERAPAN
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2026**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi

Pengaruh Variasi Campuran Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) dan Tepung Daun Katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr) pada Bakso Ayam Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kadar Flavonoid Sebagai Potensi Pangan Pendukung Laktasi

The Effect of Variations in Mixtures of Mung Bean Flour (Vigna Radiata) dan Katuk Leaf Flour (Sauropus androgynus (L.) Merr) in Chicken Meatballs on Physical, Organoleptic, dan Flavonoid Properties as Potential Lactation Supporting Foods

Disusun Oleh:

TAZKIYA MARIAMA RABANI

P07131222029

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

5 Juni 2026

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping



Joko Susilo SKM, M. Kes

NIP. 19641224198803



Rini Wuri Astuti, S.Si.T, M.Gz

NIP. 198004052008122002

Yogyakarta,2026

Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M. Kes

NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

PROPOSAL SKRIPSI

Pengaruh Variasi Campuran Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) dan Tepung Daun Katuk (*Sauropus androgynus (L.) Merr*) pada Bakso Ayam Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kadar Flavonoid Sebagai Potensi Pangan Pendukung Laktasi

Disusun Oleh

TAZKIYA MARIAMA RABANI
NIM. P07131222029

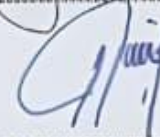
Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji
Pada tanggal: 20 Juli 2026

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Isti Suryani, DCN, M.Kes
NIP. 196501091988031001

Anggota,
Joko Susilo SKM, M.Kes
NIP. 19641224198803

Anggota,
Rini Wuri Astuti, S.SiT, M.Gz
NIP. 198004052008122002

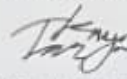
()
( w/zrc)
()

Yogyakarta, 2026
Ketua Jurusan Gizi

()
Nur Hidayat, SKM, M. Kes
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Taqiyah Mariama Rabani
NIM : P07131222029
Tanda Tangan : 

Tanggal : 3 Agustus 2026

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

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

Nama	: Tazkiya Mariama Rabani
NIM	: P07131222029
Program Studi	: Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Jurusan	: Gizi

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

Pengaruh Variasi Campuran Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) dan Tepung Daun Katuk (*Sauropus androgynus (L.) Merr*) pada Bakso Ayam Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kadar Flavonoid Sebagai Potensi Pangan Pendukung Laktasi.

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Nonesklusif 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 3 Agustus 2026

Yang menyatakan



(Tazkiya Mariama Rabani)

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Allah S.W.T, Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis 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 Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi 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 terima kasih kepada:

1. Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Ketua Jurusan Gizi, Bapak Nur Hidayat, SKM. M.Kes
3. Ketua Prodi Dr. Waluyo, STP, M.Kes
4. Pembimbing Utama Joko Susilo SKM, M.Kes
5. Pembimbing Pendamping Rini Wuri Astuti, S.SiT, M.Gz
6. Subyek penelitian dan pihak yang membantu penelitian
7. Orang tua dan keluarga saya yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral
8. Teman-teman yang telah memberikan dukungan dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

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

Yogyakarta, Agustus 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Ruang Lingkup.....	5
E. Manfaat	6
F. Keaslian Penelitian.....	7
G. Spesifikasi Produk.....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	11
A. Telaah Pustaka.....	11
B. Landasan Teori	24
C. Kerangka Konsep	28
D. Hipotesis.....	28
BAB III METODE PENELITIAN.....	30
A. Jenis dan Desain Penelitian	30
B. Populasi dan Sampel	31
C. Waktu dan Tempat.....	31
D. Variabel Penelitian	32
E. Definisi Operasional Variable Penelitian	33
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	35
G. Alat dan Bahan Penelitian.....	37
H. Uji Validitas Reabilitas.....	42
I. Prosedur Penelitian.....	43
J. Manajemen Data	51
K. Etika Penelitian	53
L. Kelemahan dan Kesulitan Penelitian	53
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	55
A. Hasil	55
B. Pembahasan.....	71

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	95
A. Kesimpulan	95
B. Saran.....	96
DAFTAR PUSTAKA.....	97
LAMPIRAN.....	103

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian	7
Tabel 2. Spesifikasi Produk.....	9
Tabel 3. Resep Bakso Ayam	16
Tabel 4. Nilai Gizi Bakso Ayam	17
Tabel 5. Alat Penelitian	37
Tabel 6. Bahan Penelitian.....	40
Tabel 7. Kebutuhan Bahan Penelitian	42
Tabel 8. Sifat Fisik Bakso	58
Tabel 9. Rata-Rata Tingkat Kesukaan Panelis	62
Tabel 10. Rata-Rata Pada Area Luasan	68
Tabel 11. Hasil Rata-Rata Kadar Flavonoid Bakso.....	69
Tabel 12. Hasil Uji Statistik Kadar Flavonoid	70
Tabel 13. Food Cost Bakso	93

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Produk Yang Dihasilkan	10
Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian	28
Gambar 3. Rancangan Percobaan	30
Gambar 4. Prosedur Pembuatan Tepung Kacang Hijau	44
Gambar 5. Prosedur Pembuatan Tepung Daun Katuk.....	45
Gambar 6. Prosedur Pembuatan Bakso	47
Gambar 7. Hasil Warna Produk Bakso Dengan Variasi Campuran	59
Gambar 8. Tingkat Kesukaan Panelis Berdasarkan Warna	63
Gambar 9. Tingkat Kesukaan Panelis Berdasarkan Aroma	64
Gambar 10. Tingkat Kesukaan Panelis Berdasarkan Rasa.....	65
Gambar 11. Tingkat Kesukaan Panelis Berdasarkan Tekstur.....	66
Gambar 12. Spider Web Tingkat Kesukaan Terhadap Bakso.....	67

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Naskah PSP	104
Lampiran 2. Informed Consent	106
Lampiran 3. Formulir Uji Sifat Fisik	107
Lampiran 4. Form Uji Organoleptik	107
Lampiran 5. Lembar Persetujuan Komisi Etik.....	108
Lampiran 6. Hasil Rekapitulasi Uji sifat Organoleptik.....	110
Lampiran 7. Hasil Analisa Kadar Flavonoid.....	118
Lampiran 8 Uji Kruskal Wallis dan Mann Whitney Sifat Organoleptik.....	119
Lampiran 9. Dokumentasi Pelaksanaan Penelitian	130
Lampiran 10. Daftar Hadir	132