PERSETUJUAN PEMBIMBING

SKRIPSI

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

Pengaruh Campuran Tepung Tempe Dan Kelor Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Seng *Cookies* Sebagai Makanan Alternatif Pencegahan Stunting

Disusun oleh:

ANDRE PASCHAL LAPOD
NIM P07131320001

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

Menyetujui,

Pembimbing Utama,	Pembimbing Pendamping,
Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes	Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH
NIP. 197403061998031002	NIP. 196005301989102002

Yogyakarta,.....

Ketua Jurusan Gizi

Dr. Ir. Made Alit Gunawan, M.Si
NIP. 196303241986031001

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

"Pengaruh Campuran Tepung Tempe Dan Kelor Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Seng *Cookies* Sebagai Makanan Alternatif Pencegahan Stunting "

Disusun Oleh :

ANDRE PASCHAL LAPOD
NIM P07131320001

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada tanggal :

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Weni Kurdanti, S.Si.T, M.Kes (.....)

NIP. 197302061997032001

Anggota,

Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes (.....)

NIP. 197403061998031002

Anggota,

Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH (.....)

NIP. 198007192001122002

Yogyakarta,.....

Ketua Jurusan.....

Dr. Ir. Made Alit Gunawan, M.Si
NIP. 196303241986031001

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini. Penulisan Proposal 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. Proposal 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. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
2. Bapak Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M. Si selaku Ketua Jurusan Gizi
3. Bapak Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika sekaligus Pembimbing Utama
4. Ibu Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH selaku Pembimbing Pendamping
5. Ibu Weni Kurdanti, S.Si.T, M.Kes selaku Ketua Dewan Uji
6. Terima kasih kepada para panelis yang telah bersedia menajadi responden
7. Orang tua dan keluarga penulis yang selalu memberikan doa, dukungan, dan motivasi baik secara moral maupun material
8. Sahabat yang telah banyak membantu dalam menyelesaikan Skripsi

Akhir kata, saya berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu menyelesaikan Skripsi ini. Skripsi ini masih jauh dari kata sempurna untuk itu penulis mohon saran dan kritik yang membangun. Semoga Skripsi ini dapat dilanjutkan dengan penelitian.

Yogyakarta, Mei 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL ..... **i**
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING ii
HALAMAN PENGESAHAN ..... **iii**
HALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS ..... **iv**
KATA PENGANTAR ..... **v**
DAFTAR ISI ..... **vi**
DAFTAR TABEL ..... **vii**
DAFTAR GAMBAR ..... **vii**
DAFTAR LAMPIRAN ..... **ix**
ABSTRAK ..... **x**
BAB I PENDAHULUAN **1**
A. Latar Belakang 1
B. Rumusan Masalah 4
C. Tujuan Penelitian 5
D. Manfaat Penelitian 6
E. Keaslian Penelitian 6
F. Rancangan Produk yang Dihasilkan 8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA **9**
A. Tempe 9
B. Kelor 11
C. Seng 14
D. *Cookies* 18
E. Sifat Fisik 20
F. Uji Organoleptik 21
G. Kerangka Teori 29
H. Kerangka Konsep 30
I. Hipotesis 31
BAB III METODE PENELITIAN **32**
A. Jenis dan Desain Penelitian 32
B. Rancangan Penelitian 32
C. Waktu dan Tempat 34
D. Variabel Penelitian 34
E. Definisi Operasional Prosedur Penelitian 35
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data 37
G. Alat Ukur/ Instrumen dan Bahan 38
H. Prosedur Penelitian 40
I. Pengolahan dan Penyajian Data 46
J. Etika Penelitian 46
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 57
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 71
DAFTAR PUSTAKA 73
LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Rancangan Produk 21
Tabel 2. Standar Mutu Tempe.....23
Tabel 3. Kandungan Gizi Tempe 24
Tabel 4. Kandungan Gizi Daun Kelor 26
Tabel 5.Makanan Sumber Seng dan Konsentrasinya 28
Tabel 6. Angka Kecukupan Seng Balita 30
Tabel 7. Rancagan Percobaan Penelitian 45
Tabel 8. Instrumen atau Alat dan Bahan 50
Tabel 9. Komposisi Bahan Pembuatan *Cookies* 51
Tabel 10. Sifat Fisik Cookies Tepung Tempe dan Kelor 61
Tabel 11. Rerata Tingkat Kesukaan Cookies 63
Tabel 12. Hasil Pengukuran Kadar Seng 67
Tabel 13. Nilai Gizi *Cookies*/Keping 69

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tempe 24
Gambar 2. Daun Kelor 27
Gambar 3. Kerangka Teori 43
Gambar 4. Proses Pembuatan Tepung Tempe 53
Gambar 5. Proses Pembuatan Tempung Kelor 54
Gambar 6. Proses Pembuatan Tempung Kelor 56
Gambar 7. Cookies *Tepung Tempe dan Kelor* 62
Gambar 8. Tingakat Kesukaan Warna 64
Gambar 9 . Tingkat Kesukaan Aroma 65
Gambar 10. Tingkat Kesukaan Rasa 66
Gambar 11. Tingkat Kesukaan Tekstur 67
Gambar 12. *Spiderweb* organoleptic 68

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Keterangan Layak Etik 83

Lampiran 2. Form Uji hedonic Cookies Tepung Tempe dan Kelor 84

Lampiran 3. Infomconsent 85

Lampiran 4. Penjelasan Penelitian 86

Lampiran 5. Hasil Pemeriksaan Kadar Seng 87

L0ampiran 6. Hasil Rekap Uji Hedonic.....88

Lampiran 7. Hasil Uji Tingkat Kesukaan 89

Lampiran 8. Proses Pembuatan Tepung Tempe dan Kelor 90

Lampiran 9. Proses Pembuatan Cookies 91

Lampiran 10. Pengambilan Uji Tingkat Kesukaan 92