

**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPUR**  
**JURUSAN GIZI**  
**Tugas Akhir, Juni 2021**

Melisa Widyawati

Kajian Pembuatan Stick Keju Berbahan Dasar Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Penambahan Hati Ayam sebagai Alternatif Pencegahan Anemia pada Remaja Putri

xiii + 51 halaman+ 10 tabel + 13 gambar + 10 lampiran

**ABSTRAK**

Stick adalah camilan atau makanan ringan yang berbentuk panjang, pipih menyerupai tongkat. Pada era sekarang, banyak modifikasi stick dikarenakan banyak disukai golongan umur terutama remaja. Nilai gizi stick dapat ditingkatkan dengan penambahan hati ayam yang bertujuan untuk meningkatkan daya terima (warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan) nilai zat besi pada stick keju hati ayam yang disukai berdasarkan uji organoleptik kemudian di analisis kadar zat besi menggunakan metode SSA dan protein menggunakan metode Kjeldhal.

Metode yang digunakan berupa eksperimen dengan tiga kali pengulangan dalam pembuatan produknya. Dengan perlakuan yang dilakukan formulasi penambahan hati ayam yang digunakan yaitu 0% (R), 5% (F1), 15% (F2), 25% (F3), 35% (F4), dan 45% (F5) berdasarkan tepung mocaf. Stick keju hati ayam yang paling disukai yang dilihat dari uji organoleptik menggunakan metode mutu hedonic (warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan). Kemudian dilanjutkan dengan uji kadar zat besi dan protein pada stick keju hati ayam yang disukai. Menghitung kandungan energi, lemak, dan karbohidrat dengan menggunakan TKPI. Menghitung biaya *Food cost* dan harga jual stick keju hati ayam yang paling disukai.

Hasil uji organoleptik didapatkan formula yang paling disukai oleh panelis pada formula 4 (35%). Dengan indikator terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan. Hasil kadar zat besi pada produk yang disukai per 100 gram yaitu 1.16 mg hasil kadar protein pada produk yang paling disukai per 100 gram yaitu 2.86 g. kandungan zat gizi dalam 100 gram yaitu sebesar energi 504.69 kkal, lemak 27.99 gr, dan karbohidrat 49.96 gr. Analisa biaya yang didapatkan yaitu perpersi yaitu sebesar Rp. 15.000. Penambahan hati ayam berpengaruh pada peningkatan zat besi yaitu 72% dan protein 165%. Pada pembuatan produk yang menggunakan tepung mocaf agar tidak menggunakan tepung mocaf 100% tetapi menambahkan tepung lain. Karena pada produk tekstur stick keju hati ayam ini hancur.

Kata kunci :Hati ayam,stick keju, zat besi  
Daftar bacaan : 51 (1932-2019)

**POLYTECHNIC OF HEALTH TANJUNGPUR**  
**NUTRITIONAL DEPARTMENT**  
*Thesis, June 2021*

Melisa Widyawati

*Study of Cheese Sticks Based on Mocaf Flour (Modified Cassava Flour) With the Addition of Chicken Liver as an Alternative to Prevent Anemia in Adolescent Girls*

*xiii+ 51 pages + 10 tables + 13 pictures + 10 attachments*

**ABSTRACT**

*Stick is a snack that is long and flat. In the milenial era, there are many modifications to sticks because they are liked by many age groups, especially teenagers. The nutritional value of sticks can be increased by adding chicken liver which aims to increase acceptability (color, aroma, taste, texture, and overall acceptance), the preferred chicken liver cheese sticks based on organoleptic tests was analyze of its iron levels using the AAS method and protein using the Kjeldhal method.*

*The method used was an experiment with three repetitions in the making of the product. With the treatment, the addition of chicken liver formulations used were 0% (R), 5% (F1), 15% (F2), 25% (F3), 35% (F4), and 45% (F5) based on mocaf flour. The most preferred chicken liver cheese stick was determine by organoleptic test using hedonic quality method (color, aroma, taste, texture, and overall acceptance). Then proceed with iron and protein analysis on the preferred chicken liver cheese stick. Then calculating the energy, fat, and carbohydrate content using TKPI. Calculating the food cost and the selling price of the most preferred chicken liver cheese stick.*

*The organoleptic test results showed that the most preferred formula by the panelists was formula 4 (35% of chicken liver added) with indicators on color, aroma, taste, texture and overall acceptance. The result of the iron content in the preferred product per serving (100g) was 1.16 mg, the result of the protein content in the most preferred product per serving was 2.86 g. The nutrient content per serving is 504,69 kcal of energy, 27,99 grams of fat, and 49.96 grams of carbohydrates. The product can be sell at Rp. 15.000 per portion (100g). The addition of chicken liver has an effect on increasing iron, which is 72% and protein 165%. In the products making, it is suggested not to use 100% mocaf flou but combine it with other flour. Because the texture of the chicken liver cheese stick product is a little bit crumbled.*

*Key words : chicken liver ,cheese stick, iron*

*References : 51 (1932-2019)*