

**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPUR**  
**JURUSAN GIZI**  
**Tugas Akhir, Juni 2022**

Gifany Azahra Indri Putri Duarsa

Kajian Pengkayaan Kerupuk Pisang Kepok (*Musa paradisiaca forma typica*)  
dengan Penambahan Tepung Hati Ayam  
xiv + 84 Halaman, 12 Tabel, 12 Gambar, 11 Lampiran

**ABSTRAK**

Kerupuk merupakan salah satu jenis makanan yang disukai oleh sebagian besar masyarakat Indonesia, baik untuk dijadikan kudapan maupun dikonsumsi bersamaan dengan makanan utama. Pada penelitian ini kerupuk akan dilakukan pengkayaan dengan tepung pisang kepok dan tepung hati ayam sehingga kerupuk mengandung zat besi. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui karakteristik kerupuk yang diperkaya tepung pisang kepok dan tepung hati ayam sebagai kudapan kaya zat besi bagi remaja.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan eksperimen. Terdapat lima (5) kadar tepung hati ayam yang diformulasikan dalam kerupuk pisang kepok. Kadar tepung hati ayam yang digunakan adalah 0% (F1), 6% (F2), 8% (F3), 10% (F4), dan 12% (F5). Formula kerupuk dianalisis dengan uji organoleptik (uji hedonik) untuk menentukan produk yang paling disukai berdasarkan warna, aroma, rasa, dan tekstur menggunakan 25 panelis tidak terlatih dengan 3 kali pengulangan. Produk yang paling disukai dianalisis kadar zat besi menggunakan metode AAS dan dianalisis perhitungan TKPI untuk zat gizi lainnya. Analisis data yang digunakan adalah analisis univariat yang kemudian dilanjutkan dengan analisis skala likert.

Berdasarkan uji organoleptik formula yang paling disukai oleh panelis adalah formula 3 dengan penambahan tepung hati ayam sebanyak 8%. Dalam 50 gram kerupuk pisang kepok dengan penambahan tepung hati ayam yang paling disukai mengandung 2,53 mg zat besi, 406,65 kkal energi, 4,7 g protein, 27,4 g lemak, dan 36,8 g karbohidrat. Harga jual pada kerupuk pisang kepok dengan penambahan tepung hati ayam yang paling disukai adalah Rp. 2.607 per porsi (50 gram).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka disarankan perlu memperhatikan alat pemotong kerupuk yang lebih baik agar ketebalan kerupuk sama dan sesuai. Selain itu, perlu dilakukan uji proksimat untuk mengetahui kandungan gizi kerupuk secara spesifik.

Kata kunci : Kerupuk, Hati ayam, Pisang kepok  
Daftar bacaan : 48 (1932 – 2020)

**HEALTH POLYTECHNIC OF TANJUNGKARANG**  
**NUTRITION DEPARTMENT**  
**Final Report, June 2022**

Gifany Azahra Indri Putri Duarsa

Study of Enrichment Crackers with Kepok Banana Flour (*Musa paradisiaca* forma typica) and Addition Chicken Liver Flour  
xiv + 84 Pages, 12 Tables, 12 Pictures, 11 Attachment

**ABSTRACT**

Crackers is preferred by most Indonesian people, both for snacks or consumed along with the main meal. The crackers can be enriched with banana kepok flour and chicken liver flour so that the crackers will contain iron. The purpose of this study was to determine the characteristics of crackers enriched with banana kepok flour and chicken liver flour as iron-rich snack for adolescents.

This study was a descriptive research with an experimental approach. 5 levels of chicken liver flour were formulated in the banana crackers. 5 levels of chicken liver flour were 0% (F1), 6% (F2), 8% (F3), 10% (F4), and 12% (F5). All formulas analyzed with an organoleptic test (hedonic test) to determine the most preferred product based on its color, flavor, taste, and texture using 25 untrained panelists with 3 repetition. The most preferred product then analyzed its iron content using AAS method and TKPI calculations for other nutrients. The data analyzed by univariate then followed by Likert scale analysis.

Based on the organoleptic test, the most preferred formula by the panelists was formula 3 with the addition of 8% chicken liver flour. 50 grams of the most preferred banana liver crackers had 2,53 mg iron content, 406,65 kkal energy, 4,7 g protein, 27,4 g fat, and 36,8 g carbohydrate. The selling price for banana kepok crackers with the addition of chicken liver flour is Rp. 2,607 per serving (50 grams).

It is suggested that it is necessary to pay attention to a better cracker cutting tool so that the thickness of the crackers is the same and appropriate. In addition, it is necessary to carry out a proximate analysis to determine the nutritional content of crackers specifically.

Keywords : Crackers, Chicken's liver, Kepok Banana  
Reference : 48 (1932 – 2020)