

**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURUNING**  
**JURUSAN GIZI**  
**Laporan Tugas Akhir, Juni 2022**

Anggia Maharani

Kajian Pembuatan Kue Lidah Kucing Dengan Substitusi Tepung Bayam Hijau (*Amaranthus Tricolor*) Dan *Oatmeal* Terhadap Peningkatan Kandungan Zat Besi

xiii + 50 halaman + 17 tabel + 13 gambar + 8 lampiran

**ABSTRAK**

Kue lidah kucing merupakan salah satu jenis kue kering yang sering dikonsumsi oleh masyarakat sebagai makanan ringan. Kue lidah kucing memiliki ciri-ciri yaitu berbentuk seperti lidah kucing, tipis, berwarna kecoklatan, mempunyai tekstur renyah, rapuh serta berasa manis. Kue lidah kucing di Indonesia sudah dikenal secara luas dan disukai di seluruh nusantara. Kue kering ini menjadi sajian khas di musim perayaan hari raya seperti Idul Fitri, Natal dan tahun baru Imlek. Nilai gizi kue lidah kucing dapat ditingkatkan dengan penambahan tepung bayam hijau yang mempunyai kandungan zat besi yang cukup tinggi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui sifat organoleptik warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan serta kandungan zat gizi besi dari kue lidah kucing dengan penambahan tepung bayam hijau yang paling disukai.

Penelitian ini menggunakan metode berupa eksperimen dengan 3 kali pengulangan dalam pembuatan produknya. Pada penelitian ini didapatkan formula penambahan tepung bayam hijau dengan konsentrasi 0%, 10%, 15% dan 20%. Analisa data yang dilakukan adalah analisis univariat dengan menampilkan hasil penelitian berupa distribusi frekuensi dari setiap karakteristik atau organoleptik yang diamati yaitu : warna, rasa, aroma, tekstur dan penerimaan produk secara keseluruhan dan dilanjutkan dengan analisis skala likert.

Berdasarkan uji organoleptik didapatkan hasil kue lidah kucing dengan substitusi tepung bayam hijau dan *oatmeal* yang paling disukai yaitu formula 2 dengan penambahan tepung bayam 15%. Hasil analisis zat besi kue lidah kucing dengan substitusi tepung bayam dari formula 2 yaitu 0,77 mg per 25 gram. Kandungan zat gizi per porsi energi yaitu sebesar 230,27 kkal, protein 2,97 gram, lemak 16,55 gram, Karbohidrat 21,73 gram, dan serat 0,51 gram. Analisis biaya yang didapatkan per kemasan 50 gram yaitu Rp. 11.000. Memperkenalkan kepada seluruh lapisan masyarakat untuk menggunakan tepung bayam yang tinggi kandungan zat besi sebagai alternatif dalam pembuatan produk aneka kue kering dan perlu dilakukan uji analisis proksimat untuk memastikan kandungan gizi kue lidah kucing karena pada penelitian ini hanya menggunakan TKPI saja untuk menghitungnya.

Kata kunci : Kue Lidah Kucing, Tepung Bayam Hijau, dan *Oatmeal*  
Daftar Bacaan: 52 (1932-2021)

**HEALTH POLYTECHNIC OF TANJUNGPUR  
NUTRITION DEPARTMENT  
Final Project Report, June 2022**

Anggia Maharani

The Study of Cat's Tongue Cookies With The Addition Of Green Spinach Flour (*Amaranthus Tricolor*) And Oatmeal To Increase Iron Content

xiii + 50 pages + 17 tables + 13 pictures, + 8 attachments

**ABSTRACT**

Cat's tongue cookies is one type of pastries that is often consumed by the public as a snack. Cat tongue cookies has the characteristics of being shaped like a cat's tongue, thin, brownish in color, has a crunchy texture, is brittle and tastes sweet throughout the archipelago. These pastries are a special dish in the festive season such as Eid, Christmas and Chinese New Year. The nutritional value of cat's tongue cookies can be increased by adding green spinach flour which has a high iron content. The purpose of this study was to determine the organoleptic properties of color, taste, texture and overall acceptability as well as the iron content of the cat's tongue cookies with the addition of the most preferred green spinach flour.

This study uses a descriptive method with 3 repetitions in the manufacture of the product. In this study, the formula for adding green spinach flour with a concentration of 0%, 10%, 15% and 20%. Analysis of the data carried out is univariate analysis by displaying the results of the study in the form of frequency distribution of each characteristic or organoleptic observed, namely: color, taste, texture and overall product acceptance and continued with Likert scale analysis.

Based on the organoleptic test, it was found that the cat's tongue cookies with the most preferred substitution of green spinach flour and oatmeal was formula 2 with the addition of 15% spinach flour. The results of the iron analysis of cat tongue cake with spinach flour substitution from formula 2 are 0.77 mg per 25 grams. The nutritional content per serving of energy is 230.27 kcal, protein 2.97 grams, fat 16.55 grams, carbohydrates 21.73 grams, and fiber 0.51 grams. Analysis of the costs obtained per pack of 50 grams is Rp. 11,000. Introducing all levels of society to use spinach flour which is high in iron content as an alternative in the manufacture of various pastries. And it is necessary to do a proximate analysis test to ensure the nutritional content of the cat's tongue cookies because in this study only TKPI was used to calculate it.

Keywords: Cat's Tongue Cookies, Green Spinach Flour, and Oatmeal  
Reading List : 52 (1932-2021)