

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

Syafhina Mutiara Ramadhanty

Kajian Pembuatan *Chicken Drumstick* dengan Substitusi Hati Ayam dan Tepung Mocaf Sebagai Makanan Tinggi Zat Besi

xiii+ 52 halaman + 16 tabel, 11 gambar

**ABSTRAK**

*Chicken Drumstick* merupakan makanan yang bisa dijadikan cemilan atau lauk hewani yang berasal dari Eropa yang terbuat dari daging ayam dan tepung terigu. *Chicken drumstick* diminati oleh semua kalangan usia terutama anak – anak dan remaja karena memiliki bentuk yang unik seperti stik drum. *Chicken drumstick* dapat diperkaya dengan hati ayam dan tepung mocaf untuk meningkatkan zat besi pada produk, sehingga dapat dimanfaatkan untuk pencegahan anemia pada remaja putri. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik organoleptik dan kimia *chicken drumstick* yang diperkaya dengan hati ayam dan tepung mocaf.

Penelitian ini adalah penelitian eksperimen dengan perlakuan perbandingan berat daging ayam dengan substitusi hati ayam yang digunakan yaitu : 100 : 0 (R), 96 : 4 (F1), 92 : 8 (F2), 88 : 12 (F3) dan 84 : 16 (F4) dari total berat daging ayam. Pengujian organoleptik menggunakan uji mutu hedonik (warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan) dilakukan dengan 25 panelis dan 3 kali pengulangan. Produk *chicken drumstick* yang paling disukai di analisis zat besi dengan metode AAS dan zat gizi lainnya dengan perhitungan TKPI. Data dianalisis secara univariant menggunakan skala likert.

Hasil uji organoleptik menyatakan bahwa formula 4 (hati ayam dan tepung mocaf 20%) lebih disukai oleh panelis dan dinilai agak lebih baik dari R dengan indikator terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan penilaian keseluruhan. Kandungan zat gizi Formula 4 per porsi (60 gram) adalah 3.7 mg zat besi, 186.4 kkal energi, 7.9 gr protein, 13.6 gr lemak, dan 8.4 gr karbohidrat. Harga jual produk per porsi (60 gram) yaitu sebesar Rp. 4.250.

Penambahan hati ayam dan tepung mocaf meningkatkan kadar zat besi pada produk *chicken drumstick*. Pada produk ini masih ada peluang untuk meningkatkan konsentrasi hati ayam tetapi tidak melebihi 100% dari bahan baku yang digunakan. *Chicken drumstick* juga masih bisa dikembangkan karena dinilai oleh panelis agak lebih baik dari R.

Kata Kunci : *Chicken Drumstick*, Zat besi, Anemia  
Daftar Bacaan : 43 (2008 – 2021)

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

Syafhina Mutiara Ramadhanty

Chicken Drumsticks making with the Addition of Chicken Liver and Mocaf Flour as Foods High in Iron

xiii+ 52 page + 16 tabel, 11 picture

**ABSTRACT**

Chicken drumstick is a food that can be used as a snack or animal side dish originating from Europe which is made from chicken meat and wheat flour. Chicken drumstick are in demand by all ages, especially children and teenagers because they have a unique shape like a stick drum. Chicken drumstick can be enriched with chicken liver and mocaf flour to increase iron in the product, so that it can be used for the prevention of anemia in adolescent girls. This study aims to determine the organoleptic and chemical characteristics of chicken drumstick enriched with chicken liver and mocaf flour.

The study is an experimental study with a comparison of the weight of chicken meat with chicken liver substitution used, namely: 100: 0 (R), 96: 4 (F1), 92: 8 (F2), 88: 12 (F3), 84: 16 (F4) of the total weight of chicken meat. Organoleptic testing using hedonic quality tests (color, aroma, taste, texture and overall acceptance) was carried out with 25 panelists and 3 repetitions. The most preferred chicken drumstick product was analyzed for iron by the AAS method and other nutrients by calculating TKPI. Data were analyzed univariantly using a likert scale.

The results of the organoleptic test stated that formula 4 (chicken liver and mocaf flour 20%) was preferred by the panelists and rated slightly better than R with indicators on color, aroma, taste, texture and overall assessment. The nutritional content of formula 4 of portion (60 grams) is 3.7 mg iron, 186.4 kcal of energy, 7.9 grams of protein, 13.6 grams of fat, and 8.4 grams of carbohydrates. The selling price of the product of portion (60 grams) is Rp. 4,250.

The addition of chicken liver and mocaf flour increased iron levels in chicken drumstick products. In this product there is still an opportunity to increase the concentration of chicken liver but it does not exceed 100% of the raw materials used. Chicken drumsticks can still be developed because the panelists judged that they were somewhat better than R.

Keywords : *Chicken Drumstick*, Iron , Anemia  
Reading List : 43 (2008 – 2021)