

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURUNING
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Juni 2023

Agrifista Julia Andania

Kajian Pembuatan Stick Kue Bawang dengan Substitusi Tepung Hati Ayam sebagai Makanan Selingan Tinggi Zat Besi

xiv + 78 halaman + 16 tabel + 11 gambar

ABSTRAK

Stick merupakan makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka atau tepung sagu, lemak, telur serta air, yang berbentuk pipih, atau bulat panjang dan dengan cara penyelesaiannya dengan cara digoreng, mempunyai rasa gurih serta bertekstur renyah sehingga banyak disukai masyarakat. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui karakteristik (warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan) dengan penambahan tepung hati ayam sebagai makanan selingan tinggi zat besi untuk remaja.

Jenis penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan perlakuan yang dilakukan formulasi penambahan tepung hati ayam yang digunakan adalah 0% (F0) sebagai kontrol, 6% (F1), 8% (F2), 10% (F3), 12% (F4). Stick kue bawang yang paling disukai dilihat dari uji organoleptik meliputi warna, aroma, tekstur, rasa dengan menggunakan uji hedonik dan penerimaan keseluruhan yang akan diuji oleh 25 panelis dengan 3 kali pengulangan. Melakukan pengujian kadar zat besi di laboratorium pada stick kue bawang yang paling disukai dengan metode *Inductively Coupled Plasma Mass Spectrometry* (ICP-MS).

Berdasarkan Uji Organoleptik didapatkan hasil stick kue bawang dengan substitusi tepung hati ayam yang paling disukai dari 4 formula yang disajikan formula 1 yang paling disukai dengan penambahan tepung hati ayam 6% atau 15 gram. Stick kue bawang dengan substitusi tepung hati ayam yang paling disukai memiliki kandungan zat gizi dalam 100 gram yaitu energi 421,3 kkal, protein 8,2 gram, lemak 19,7 gram dan karbohidrat 56,3 gram.

Standar *food cost* pada stick kue bawang dengan substitusi tepung hati ayam yang paling disukai adalah Rp. 9.311 per 100 gram. Harga jual stick kue bawang dengan substitusi tepung hati ayam lebih tinggi dibandingkan dengan harga di pasaran, namun stick kue bawang ini memiliki kandungan zat besi yang lebih tinggi sehingga sangat baik dikonsumsi mulai dari anak-anak, remaja, hingga dewasa. Konsumsi makanan kaya zat besi dapat mencegah anemia.

Kata kunci : Hati ayam, stick kue bawang, zat besi
Daftar bacaan : 52 (2013-2022)

**HEALTH POLYTECHNIC TANJUNGPUR
NUTRITION DEPARTMENT
Final Assignment, May 2023**

Agrifista Julia Andania

Study on Making Onion Cake Stick with Substitution of Chicken Liver Flour as a High-Iron Snack

xiv + 78 pages + 16 tables + 11 pictures

ABSTRACT

Sticks are snacks or a type of dry cake with the basic ingredients of wheat flour, tapioca flour or sago flour, fat, eggs and water, which are flat or elliptical in shape and are finished by frying, have a savory taste and crunchy texture so they are widely liked Public. The purpose of this study was to determine the characteristics (color, aroma, taste, texture, and overall acceptance) with the addition of chicken liver flour as a high-iron snack for adolescents.

This type of research used an experimental method with the addition of chicken liver flour formulation used 0% (F0) as a control, 6% (F1), 8% (F2), 10% (F3), 12% (F4). The most preferred onion cake stick was seen from organoleptic tests including color, aroma, texture, taste using the hedonic test and overall acceptance which would be tested by 25 panelists with 3 repetitions. Testing iron levels in the laboratory on the most preferred onion cake sticks using the Inductively Coupled Plasma Mass Spectrometry (ICP-MS) method.

Based on the organoleptic test, it was found that the onion cake stick with chicken liver flour substitution was the most preferred of the 4 formulas presented. Formula 1 was the most preferred with the addition of 6% or 15 grams of chicken liver flour. Onion cake stick with chicken liver flour as the most preferred substitute has a nutrient content in 100 grams, namely energy 421.3 kcal, protein 8.2 grams, fat 19.7 grams and carbohydrates 56.3 grams.

The standard food cost for onion cake sticks with the most preferred substitute for chicken liver flour is Rp. 9,311 per 100 grams. The selling price of onion cake sticks with substitute chicken liver flour is higher than the market price, but this onion cake stick has a higher iron content so it is very good for consumption from children, adolescents, to adults. Consumption of iron-rich foods can prevent anemia.

Keywords : Chicken liver, onion cake stick, iron
Reference : 52 (2013-2022)