

LAPORAN PENELITIAN
PENGARUH PROPORSI TEPUNG PISANG KEPOK DAN TEPUNG IKAN
GABUS TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK
FOOD BAR SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN DARURAT



MARIA REGINA DOMINICA VIVENTIS

202133028

PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM SARJANA
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH
YOGYAKARTA

2025

LAPORAN PENELITIAN
PENGARUH PROPORSI TEPUNG PISANG KEPOK DAN TEPUNG IKAN
GABUS TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK
FOOD BAR SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN DARURAT



MARIA REGINA DOMINICA VIVENTIS
202133028

PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM SARJANA
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH
YOGYAKARTA
2025

LAPORAN PENELITIAN
PENGARUH PROPORSI TEPUNG PISANG KEPOK DAN TEPUNG
IKAN GABUS TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN
ORGANOLEPTIK *FOOD BAR*
SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN DARURAT

Disusun Oleh :
Maria Regina Dominica Viventis
NPM 202133028

Laporan Penelitian ini Telah Diperiksa, Disetujui, dan Dipertahankan Dihadapan
Tim Penguji Tugas Akhir Mahasiswa STIKes Panti Raih Yogyakarta
Yogyakarta, 13 Agustus 2025

Pembimbing I,



Hiasinta Anatasia Purnawijayanti, S.T.P., M.P.
NIK 201850004

Pembimbing II,



Fransisca Shinta Maharini, S.Si., M.Sc., Ph.D
NIK 201750005

PERNYATAAN PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Maria Regina Dominica Viventis

NPM : 202133028

Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa penelitian yang berjudul :

**“Pengaruh Proporsi Tepung Pisang Kepok dan Tepung Ikan Gabus
Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik
Food Bar Sebagai Alternatif Pangan Darurat”**

Yang telah saya laksanakan selama 3 bulan 29 April 2025 sampai dengan 1 Agustus 2025, seluruhnya merupakan karya sendiri.

Adapun terhadap bagian-bagian tertentu dalam penelitian hasil penelitian yang saya kutip secara langsung maupun tidak langsung dari hasil karya orang/pihak lain telah saya tuliskan sumbernya secara jelas sesuai dengan norma, kaidah dan etika penulisan karya ilmiah.

Apabila dikemudian hari ternyata ditemukan seluruh atau sebagian penulisan hasil penelitian ini terbukti bukan karya sendiri atau terdapat indikasi adanya plagiat, maka saya bersedia menerima sanksi moral, sanksi administratif serta dituntut ganti rugi dan atau pidana sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Pernyataan keaslian penelitian ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa tekanan dari siapapun dan atau pihak manapun.

Yogyakarta, 12 Agustus 2025

Yang membuat pernyataan,



Maria Regina Dominica Viventis

SKRIPSI

**Pengaruh Proporsi Tepung Pisang Kepok dan Tepung Ikan Gabus
Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik *Food Bar*
Sebagai Alternatif Pangan Darurat**

Disusun Oleh:

Maria Regina Dominica Viventis / 202133028

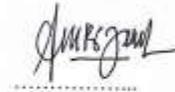
Telah dipertahankan dan diuji di depan dewan penguji Skripsi STIKes Panti
Rapih untuk memenuhi Tugas Akhir Mahasiswa Prodi Gizi Program Sarjana
Pada tanggal Agustus 2025

Mengesahkan,

Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panti Rapih Yogyakarta



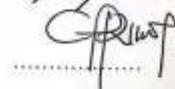
Ketua Penguji : Ir. Maria Amrijati Lubijarsih, M.P



Anggota : 1. Hiasinta Anatasia Purnawijayanti, S.T.P., M.P.



2. Fransisca Shinta Maharini, S.Si., M.Sc., Ph.D.



HALAMAN MOTTO

“In Nomine Patris Et Filii Et Spiritus Sancti”

“Sebab itu janganlah kamu kuatir akan hari esok, karena hari esok mempunyai kesusahannya sendiri. Kesusahan sehari, cukuplah untuk sehari”

(Matius 6:34)

“Pada akhirnya, ini semua hanyalah permulaan”

(Nadin Amizah)

“Semua jatuh bangunmu hal yang biasa, angan dan pertanyaan waktu yang menjawabnya, berikan tenggat waktu bersedihlah secukupnya, rayakan perasaanmu sebagai manusia”

(Baskara Putra-Hindia)

“Berbagai cobaan dan hal yang buat kau ragu, jadikan percikan tuk menempa tekad mu, jalan hidupmu hanya milik mu sendiri, rasakan nikmatnya hidup mu hari ini”

(Baskara Putra-Hindia)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji dan syukur kepada Tuhan Yesus Kristus karena atas berkat-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir berupa skripsi laporan penelitian dengan judul “Pengaruh Proporsi Tepung Pisang Kepok dan Tepung Ikan Gabus Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik *Food Bar* Sebagai Alternatif Pangan Darurat” sebagai syarat kelulusan. Oleh karena itu, laporan penelitian ini saya persembahkan dan ucapkan terimakasih kepada :

1. Tuhan Yesus Kristus yang selalu memberkati, melindungi, menyertai disetiap langkah saya dalam menyelesaikan penelitian ini sehingga penulisan skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
2. Bapak Aluysius Dodot Hardoko, selaku ayah dan cinta pertama. Beliau memang tidak sempat menyelesaikan perkuliahannya, namun beliau mampu mendidik, memberikan semangat dan motivasi tiada henti hingga saya dapat menyelesaikan studi sampai sarjana.
3. Ibu Lucia Tasmini, pintu surgaku terimakasih sebesar-besarnya saya berikan kepada beliau atas segala bentuk bantuan, semangat, serta doa yang tiada henti. Terimakasih atas nasihat yang selalu diberikan meski terkadang pikiran kita tidak sejalan, terimakasih atas kesabaran dan kebesaran hati menghadapi saya yang keras kepala, yang selalu menjadi penguat dan pengingat yang paling hebat. Terimakasih sudah menjadi tempat untuk pulang, dan selalu membuka lebar tangan untuk memeluk.
4. Aloysius Domini Pranata selaku kakak yang sangat saya sayangi, terimakasih karena selalu menjadi tempat berkeluh kesah, selalu mendukung dan memberikan motivasi kepada saya untuk tetap selalu semangat dan selalu berdoa kepada Tuhan dalam menyelesaikan penelitian ini dan selalu berpesan untuk tumbuh menjadi lebih baik.
5. Dosen pembimbing Ibu Hiasinta Anastasia Purnawijayanti, S.T.P., M.P. dan Ibu Fransisca Shinta Maharini, S.Si., M.Sc., Ph.D. yang telah membimbing saya dengan sepenuh hati, memeberikan semangat, masukan dan saran sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi ini.

6. Dosen ketua penguji Ibu Ir. Maria Amrijati Lubijarsih, M.P. yang telah memberikan evaluasi, saran, dan masukan dalam penyusunan laporan penelitian ini.
7. Sahabat-sahabat saya khususnya “Next Acara Apa Ya” yang selalu saling menyemangati, menemani, dan menjadi tempat berkeluh kesah selama penulisan.
8. Theresia Ima Kulata Krisyudanti, selaku teman sedari kecil yang selalu memberikan semangat serta dukungan untuk terus melangkah maju kedepan, tempat bertukar pikiran, dan tempat berkeluh kesah. Terimakasih atas waktu, doa, dan seluruh hal baik yang diberikan.
9. Maria Putri Yovani, selaku teman SMA hingga saat ini yang selalu saling menyemangati dan membantu, serta menjadi tempat bercerita saya. Terimakasih karena selalu menemani dan menjadi pendengar serta tempat untuk bercerita.
10. Seluruh pihak yang memberikan bantuan kepada saya namun tidak dapat disebutkan satu persatu. Terimakasih atas bantuan, semangat, dan doa baik yang diberikan kepada penulis selama ini.
11. Dan yang terakhir, terimakasih kepada diri sendiri karena sudah berjalan sejauh ini dan tetap berdiri tegap menghadapi segala lika liku hidup walau kadang merasa lelah tapi tetap berjalan.

INTISARI

Nama	: Maria Regina Dominica Viventis
NPM	: 202133028
Judul	: Pengaruh Proporsi Tepung Pisang Kepok dan Tepung Ikan Gabus Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik <i>Food Bar</i> Sebagai Alternatif Pangan Darurat
Tanggal Ujian	: 6 Agustus 2025
Pembimbing	: 1. Hiasinta Anastasia Purnawijayanti, S.T.P., M.P. 2. Fransisca Shinta Maharini, S.Si., M.Sc., Ph.D.
Jumlah Pustaka	: 105 pustaka (tahun 2002 – 2025)
Jumlah Halaman	: xiv, 108 halaman, tabel, lampiran

Bencana alam mengakibatkan keadaan darurat di semua bidang, termasuk kesehatan dan gizi. Pangan darurat atau *Emergency Food Product* (EFP), adalah produk makanan yang dirancang khusus untuk memenuhi kebutuhan energi harian manusia, terutama dalam situasi darurat. Produk pangan darurat salah satunya adalah *food bar*. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan *food bar* berasal dari tepung pisang kepok dan tepung ikan gabus. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh proporsi tepung pisang kepok dan tepung ikan gabus terhadap karakteristik kimia dan organoleptik *food bar* sebagai alternatif pangan darurat. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap dengan 4 perlakuan dengan 3 kali pengulangan, yaitu FB0 (100% tepung terigu), FB1 (90% tepung pisang kepok : 10% tepung ikan gabus), FB2 (80% tepung pisang kepok : 20% tepung ikan gabus), FB3 (70% tepung pisang kepok : 30% tepung ikan gabus). Data uji kimia dianalisis dengan uji ANOVA, data organoleptik dianalisis menggunakan uji Friedman. Hasil penelitian menunjukkan p value <0,05 artinya terdapat pengaruh proporsi tepung pisang kepok dan tepung ikan gabus terhadap kadar protein, kadar air, karakteristik organoleptik kenampakan, aroma, citarasa, kesukaan keseluruhan dan p value > 0,05 artinya tidak terdapat pengaruh proporsi tepung pisang kepok dan tepung ikan gabus terhadap energi total dan karakteristik organoleptik tekstur. Dari ketiga perlakuan FB2 menjadi formulasi terbaik dengan kadar protein 14,21%, kenampakan menarik, tekstur kompak, aroma agak amis namun dapat diterima, citarasa disukai, dan kesukaan keseluruhan disukai.

Kata kunci : bencana, *food bar*, pangan darurat, *tepung* pisang kepok, tepung ikan gabus

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat dan rahmat-Nya, sehingga Proposal Penelitian “Pengaruh Proporsi Tepung Pisang Kepok dan Tepung Ikan Gabus Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik *Food Bar* sebagai Alternatif Pangan Darurat" dapat diselesaikan dengan baik. Penulisan laporan penelitian ini bertujuan untuk memenuhi syarat memperoleh gelar Sarjana Gizi pada Prodi Sarjana Gizi di STIKes Panti Rapih Yogyakarta. Proposal Penelitian ini tidak akan terwujud tanpa dukungan dan bimbingan dari berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses penyusunan laporan ini :

1. Ibu Yulia Wardani, MAN. Selaku ketua STIKes Panti Rapih Yogyakarta.
2. Ibu Hiasinta Anastasia Purnawijayanti, S.T.P., M.P selaku dosen pembimbing 1 yang telah membimbing dan selalu memberikan semangat, saran serta motivasi.
3. Ibu Fransiska Shinta Maharini, S.Si., M.Sc., Ph.D selaku dosen pembimbing 2 yang telah membimbing dan selalu memberikan semangat, saran serta motivasi.
4. Seluruh dosen yang telah memberikan materi serta pembelanjaran yang baik.
5. Keluarga yang selalu mendoakan dan selalu memberi semangat.
6. Teman-teman yang selalumemberikan bantuan, saran dan motivasi.

Dalam proses penyusunan laporan penelitian ini, penulis telah berupaya memberikan yang terbaik. Namun demikian, penulis menyadari bahwa karya ini masih memiliki kekurangan, baik dari segi isi maupun penyajian. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak sangat penulis harapkan demi perbaikan di masa yang akan datang.

Yogyakarta, 21 Juli 2025

Maria Regina Dominica Viventis