

LAPORAN PENELITIAN
PENGARUH PROPORSI TEPUNG HATI AYAM DAN TEPUNG
KEDELAI TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA, DAN
ORGANOLEPTIK *SPONGE CAKE MOCAF* UNTUK PENCEGAHAN
ANEMIA



PRISCA ARTA TRIASTUTI
NPM 202133037

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

LAPORAN PENELITIAN
PENGARUH PROPORSI TEPUNG HATI AYAM DAN TEPUNG
KEDELAI TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA, DAN
ORGANOLEPTIK *SPONGE CAKE MOCAF* UNTUK
PENCEGAHAN ANEMIA



PRISCA ARTA TRIASTUTI
NPM 202133037

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

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING

**LAPORAN PENELITIAN
PENG ARUH PROPORSI TEPUNG HATI AYAM DAN TEPUNG
KEDELAI TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA, DAN
ORGANOLEPTIK *SPONGE CAKE* MOCAF UNTUK PENCEGAHAN
ANEMIA**

Disusun Oleh :

Prisca Arta Triastuti

NPM 202133037

Telah dipertahankan dan diuji di depan dewan penguji Skripsi STIKes Panti Rapih
Yogyakarta untuk memenuhi Tugas Akhir Mahasiswa Prodi Sarjana Gizi Program
Sarjana Pada Tanggal 13 Agustus 2025

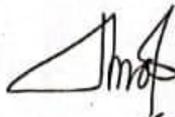
Pembimbing I,



Hiasinta Anatasia Purprawijayanti, S.T.P., M.P.

NIK 201850004

Pembimbing II,



Veronica Ima Pujiastuti, S.T.P., M.Gizi.

NIK 202050002

PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Prisca Arta Triastuti

NPM : 202133037

Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa penelitian yang berjudul :

“Pengaruh Proporsi Tepung Hati Ayam dan Tepung Kedelai terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik *Sponge Cake* Mocaf untuk Pencegahan Anemia”

Yang telah saya laksanakan selama 5 bulan ini dari tanggal 18 Maret sampai dengan 8 Agustus 2025, seluruhnya merupakan hasil karya sendiri.

Adapun terhadap bagian-bagian tertentu dalam penulisan 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 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 dari pihak manapun.

Yogyakarta, 8 Agustus 2025

Yang membuat pernyataan,



SKRIPSI

Pengaruh Proporsi Tepung Hati Ayam dan Tepung Kedelai terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik *Sponge Cake* Mocaf untuk Pencegahan Anemia

Disusun oleh :

(Prisca Arta Triastuti/202133037)

Telah dipertahankan dan diuji di depan dewan penguji Skripsi STIKes Pantj Rapih Yogyakarta untuk memenuhi Tugas Akhir Mahasiswa Prodi Gizi Program Sarjana

Pada Tanggal 13 Agustus 2025

Mengesahkan,

Ketua STIKes Pantj Rapih Yogyakarta



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

NIK 202050003

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

NIK 201850004

2. Veronica Ima Pujiastuti, S.TP., M.Gizi.

NIK 202050002

HALAMAN MOTTO

“Janganlah takut, sebab Aku menyertai engkau, janganlah bimbang, sebab Aku ini Allahmu; Aku akan meneguhkan, bahkan akan menolong engkau; Aku akan memegang engkau dengan tangan kanan-Ku yang membawa kemenangan”
(Yesaya 41 : 10)

“Karena masa depan sungguh ada, dan harapanmu tidak akan hilang”
(Amsal 23 : 18)

“Diberkatilah orang yang mengandalkan Tuhan, yang menaruh harapannya pada Tuhan”
(Yeremia 17 : 7)

“Tidak ada rahasia sukses. Itu adalah hasil dari persiapan, kerja keras dan belajar dari kegagalan”
(Colin Powell)

“*Ora et labora*”
(St. Benedictus)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Terima kasih Tuhan Yesus atas berkat dan penyertaan-Mu, dengan segala anugerah-Mu yang memberikanku kemudahan, kelancaran dan bantuan sehingga skripsi yang berjudul “Pengaruh Proporsi Tepung Hati Ayam dan Tepung Kedelai terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik *Sponge Cake* Mocaf untuk Pencegahan Anemia” ini dapat terealisasi dengan baik. Skripsi ini dibuat untuk memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Gizi di Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panti Rapih Yogyakarta. Skripsi ini saya persembahkan untuk :

1. Kedua orang tua saya, Ibu Suharsi dan Bapak Slamet Suharsono (alm) yang kasih dan pengorbanannya tak ternilai. Terima kasih atas doa, semangat dan cinta yang senantiasa menyertai setiap langkah hidup saya. Meski Bapak sudah tiada, kenangan dan inspirasi Bapak selalu ada di hati saya.
2. Kedua Dosen pembimbing terbaik saya, Ibu Hiasinta Anatasia Purnawijayanti, S.T.P., M.P dan Ibu Veronica Ima Pujiastuti, S.TP., M.Gizi yang dengan penuh kesabaran dan ketulusan sudah membimbing saya dalam proses penyusunan skripsi ini. Terima kasih untuk ilmu, arahan dan dukungan yang begitu berarti.
3. Kakak-kakak, adik-adik dan keponakan tercinta saya Meta Harmawati, Pantoro Prabaningtyas, Ely Prasetya, Puspa Wulandari, Yafet Pringga, Isaac, Biel, Michael, Hizkia yang telah menjadi bagian penting dalam hidup saya. Terima kasih untuk nasihat, dan semangat yang kalian berikan serta canda dan tawa yang menjadi penyegar di tengah kesibukan dan tantangan.
4. Teman-temanku tercinta Putri, Meryta, Rosita, dan Tika yang tidak hanya hadir sebagai teman berdiskusi, tetapi juga sebagai tempat berbagi cerita, tawa dan air mata. Terima kasih sudah menemani saya sampai saat ini. Kebersamaan kalian adalah bagian indah dari proses panjang ini.
5. Semua pihak yang telah membantu dan terlibat yang tidak bisa saya sebutkan satu per satu, baik secara langsung maupun tidak langsung dalam proses penyusunan skripsi ini. Saya mengucapkan terima kasih banyak untuk doa dan dukungannya.

6. Terakhir, saya ingin mengucapkan terima kasih kepada satu sosok yang selama ini berjuang tanpa henti seorang perempuan sederhana dengan impian tinggi, yang terkadang keras kepala, namun juga memiliki sisi manja dan polos layaknya anak kecil diri saya sendiri, Prisca Arta Triastuti. Terima kasih telah bertahan sejauh ini, terima kasih karena tetap setia menjadi diri sendiri, belajar menerima, mensyukuri, dan tidak lelah untuk terus mencoba. Teruslah berjalan, aku bangga padamu.

INTISARI

Nama : Prisca Arta Triastuti
NPM : 202133037
Judul : Pengaruh Proporsi Tepung Hati Ayam dan Tepung Kedelai terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Sponge Cake Mocaf untuk Pencegahan Anemia
Tanggal Ujian : 8 Agustus 2025
Pembimbing : 1. Hiasinta Anastasia Purnawijayanti, S.T.P., M.P
2. Veronica Ima Pujiastuti, S.TP., M.Gizi
Jumlah pustaka : 55 pustaka (tahun 2013 – 2024)
Jumlah halaman : xiv, 100 halaman, tabel lampiran

Latar belakang : Anemia adalah kadar hemoglobin darah yang berada di bawah nilai normal. Hal ini dikarenakan jumlah asupan makanan sumber zat besi tidak adekuat. Terdapat beberapa cara pencegahan anemia defisiensi besi salah satunya yaitu mengonsumsi makanan yang mengandung zat besi dan protein yang cukup. Pengembangan *sponge cake* berbahan dasar mocaf, tepung kedelai, dan tepung hati ayam sebagai makanan alternatif untuk membantu mencegah anemia defisiensi zat besi pada remaja putri. **Tujuan :** Untuk mengetahui pengaruh proporsi tepung hati ayam dan tepung kedelai terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik *sponge cake* mocaf. **Metode :** Penelitian ini menggunakan RAL (Rancangan Acak Lengkap) dengan 3 kali pengulangan. Memiliki 3 perlakuan dan kontrol, S0 (100% tepung terigu), S1 (30% tepung hati ayam dan 30% tepung kedelai), S2 (25% tepung hati ayam dan 35% tepung kedelai), S3 (20% tepung hati ayam dan 40% tepung kedelai). Data uji kimia dianalisis menggunakan uji Anova dan Kruskal Wallis dan data organoleptik dianalisis menggunakan uji Friedman. **Hasil :** Tidak ada pengaruh proporsi tepung hati ayam dan tepung kedelai terhadap karakteristik fisik daya kembang *sponge cake* mocaf dan ada pengaruh proporsi tepung hati ayam dan tepung kedelai terhadap karakteristik kimia kadar zat besi, protein dan karakteristik organoleptik kenampakan, tekstur, cita rasa, *after taste*, kesukaan keseluruhan *sponge cake*. **Kesimpulan :** Semakin tinggi proporsi tepung kedelai, kadar zat besi dan protein semakin meningkat. Semakin tinggi proporsi tepung kedelai mempengaruhi parameter organoleptik untuk kenampakan semakin kurang disukai, tekstur semakin kasar, cita rasa semakin kurang disukai, *after taste* semakin nyata, dan kesukaan keseluruhan semakin kurang disukai.

Kata kunci : Anemia, Hati Ayam, Kedelai, Zat Besi.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas segala rahmat-Nya saya dapat menyusun dan menyelesaikan laporan penelitian yang berjudul "Pengaruh Proporsi Tepung Hati Ayam dan Tepung Kedelai terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik *Sponge Cake* Mocaf untuk Pencegahan Anemia".

Dalam pembuatan laporan penelitian ini, saya di bantu dan di bimbing oleh berbagai pihak, sehingga laporan ini dapat terselesaikan. Oleh karena itu, saya mengucapkan terimakasih kepada pihak yang telah membantu kepada :

1. Ibu Hiasinta Anatasia Punawijayanti, S.T.P., M.P. selaku dosen pembimbing 1 penyusunan proposal penelitian.
2. Ibu Veronica Ima Pujiastuti, S.TP., M.Gizi. selaku dosen pembimbing 2 penyusunan proposal penelitian.

Saya sadar bahwa dalam penulisan laporan ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu saya mengharapkan kritik dan saran yang dapat membangun laporan ini menuju kesempurnaan. Saya berharap dengan laporan ini dapat berguna dan bermanfaat bagi para pembacanya. Demikian kata pengantar laporan ini, saya berharap laporan ini dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 8 Agustus 2025



Prisca Arta Triastuti