

LAPORAN PENELITIAN

PENGARUH PROPORSI TEPUNG IKAN CAKALANG DAN TEPUNG
KACANG MERAH PADA KARAKTERISTIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK
FOOD BAR MOCAF



DISUSUN OLEH

GABRIELLA SEKAR TANJUNG

NPM 201833022

PROGRAM STUDI SARJANA GIZI

SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH

YOGYAKARTA

2025

LAPORAN PENELITIAN

PENGARUH PROPORSI TEPUNG IKAN CAKALANG DAN TEPUNG KACANG
MERAH PADA KARAKTERISTIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK *FOOD BAR* MOCAF



DISUSUN OLEH

GABRIELLA SEKAR TANJUNG

NPM 201833022

PROGRAM STUDI SARJANA GIZI

SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH

YOGYAKARTA

2025

LAPORAN PENELITIAN

Pengaruh Proporsi Tepung Ikan Cakalang dan Tepung Kacang Merah Pada Karakteristik
Kimia Dan Organoleptik *Food bar* Mocaf
Disusun Oleh:

Gabriella Sekar Tanjung
NPM 201833022

Laporan Penelitian ini Telah Diperiksa, Disetujui dan Dipertahankan Dihadapan Tim Penguji
Tugas Akhir Mahasiswa STIKes Panti Rapih Yogyakarta
Yogyakarta, 09 Agustus 2025

Pembimbing I,



Ir. Maria Amrijati Lubijarsih.M.P
NIK. 202050003

Pembimbing II,



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

PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Gabriella Sekar Tanjung

NPM : 201833022

Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa study kasus dengan judul :

“Pengaruh Proporsi Tepung Ikan Cakalang dan Tepung Kacang Merah pada Karakteristik Kimia dan Organoleptik *Food Bar Mocaf*”

Yang telah saya laksanakan seluruhnya merupakan hasil karya sendiri dibawah bimbingan kedua pembimbing saya.

Adapun terdapat bagian tertentu dalam penulisan hasil penelitian yang saya kutip secara langsung maupun tidak langsung dari hasil karya orang 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 pihak manapun.

Yogyakarta, 18 Agustus 2025

Yang membuat pernyataan

Gabriella Sekar Tanjung

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

**Pengaruh Proporsi Tepung Ikan Cakalang dan Tepung Kacang Merah Pada Karakteristik
Kimia Dan Organoleptik *Food bar* Mocaf**

Disusun Oleh:

Gabriella Sekar Tanjung

NPM 201833022

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

Pada tanggal 13 Agustus 2025

Mengesahkan,

Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panti Rapih Yogyakarta



Penguji :

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

Anggota : 1. Ir. Maria Amrijati Lubijarsih.M.P
NIK 202050003
2. Hiasinta Anatasia Purnawijayanti,S.T.P.,M.P
NIK 201850004

HALAMAN MOTTO

Yesaya 41:10

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.

Ulangan 31:6

Kuatkan dan teguhkanlah hatimu, janganlah takut dan jangan gemetar karena mereka, sebab TUHAN, Allahmu, Dialah yang berjalan menyertai engkau; Ia tidak akan membiarkan engkau dan tidak akan meninggalkan engkau.

Filipi 4:13

Segala perkara dapat kutanggung di dalam Dia yang memberi kekuatan kepada ku.

HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan anugerah-Nya, sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi ini dalam rangka untuk memenuhi syarat mencapai gelar Sarjana Gizi di Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panti Rapih Yogyakarta. Skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, namun saya sangat bangga telah menyelesaikan laporan penelitian ini. Skripsi ini saya persembahkan kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus yang selalu menolong, memberkati dan memberikan kelancaran bagi saya dalam menyelesaikan penelitian skripsi ini.
2. Orang tua saya teruntuk Ayah yang pasti mendoakan saya dari surga, serta Ibu saya tercinya yang selalu mendoakan dan memberikan dukungan bagi saya.
3. Dosen pembimbing terbaik saya Ibu Ir. Maria Amrijati Lubijarsih.M.P dan Ibu Hiasinta Anatasia Purnawijayanti,S.T.P,.M.P yang telah membimbing saya sepenuh hati sehingga saya dapat menyelesaikan penelitian skripsi ini.
4. Terima kasih untuk teman-teman saya yang terlibat dalam penyusunan penelitian skripsi ini Regina, Galih, Nabila, Vero dan Intan yang telah membantu saya sehingga dapat menyelesaikan penelitian skripsi ini.
5. Terima kasih untuk diri saya sendiri karena sudah berusaha untuk bertahan sehingga penelitian skripsi ini dapat selesai dengan baik.

INTISARI

Nama : Gabriella Sekar Tanjung
NPM : 201833022
Judul : Pengaruh Proporsi Tepung Ikan Cakalang dan Tepung Kacang Merah pada Karakteristik Kimia dan Organoleptik *Food bar* Mocaf
Tanggal Ujian : 18 Agustus 2025
Pembimbing : 1. Ir.Amrijati Lubijarsih,M.P
2. Hiasinta Anatasia Purnawijayanti, S.T.P.,M.P
Jumlah Pustaka : 85

Jumlah Halaman : xiii. 102 halaman, tabel, gambar, grafik, lampiran

Latar belakang: Pangan darurat merupakan makanan siap konsumsi untuk korban bencana, dalam mencegah risiko kelaparan selama pengungsian. Salah satu pangan darurat yang dikembangkan yaitu *food bar*. Produk ini menggunakan bahan tepung ikan cakalang sebagai protein hewani serta tepung kacang merah sebagai protein nabati dan karbohidrat. Kombinasi kedua bahan tersebut diharapkan mampu memenuhi kebutuhan gizi darurat korban bencana. **Tujuan:** mengetahui pengaruh proporsi tepung ikan cakalang dan tepung kacang merah pada karakteristik kimia dan organoleptik *food bar* mocaf. **Metode:** Penelitian ini menggunakan eksperimental dengan desain penelitian rancangan acak lengkap (RAL) tiga kali pengulangan dan terdapat tiga sampel terdiri dari sampel perlakuan F1(tepung mocaf 50%: tepung ikan cakalang 20%: tepung kacang merah 30%), F2 (tepung mocaf 50%: tepung ikan cakalang 15%: tepung kacang merah 35%) dan F3 (tepung mocaf 50%: tepung ikan cakalang 10%: tepung kacang merah 40%). Penentuan formula terpilih pada uji kimia dan organoleptik. **Hasil:** hasil analisa data menunjukkan terdapat pengaruh proporsi tepung ikan cakalang dan tepung kacang merah *food bar* mocaf (kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kenampakan, aroma, tekstur, citarasa dan kesukaan keseluruhan) nilai ($p < 0,05$). hasil analisa data menunjukkan tidak terdapat pengaruh proporsi tepung ikan cakalang dan tepung kacang merah *food bar* mocaf (kadar karbohidrat dan total kalori) nilai ($p > 0,05$). **Kesimpulan :** hasil analisa data menunjukkan terdapat pengaruh proporsi tepung ikan cakalang dan tepung kacang merah *food bar* mocaf (kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kenampakan, aroma, tekstur, citarasa dan kesukaan keseluruhan) nilai ($p < 0,05$). hasil analisa data menunjukkan tidak terdapat pengaruh proporsi tepung ikan cakalang dan tepung kacang merah *food bar* mocaf (kadar karbohidrat dan total kalori) nilai ($p > 0,05$).

Kata kunci : pangan darurat, *food bar* mocaf, tepung ikan cakalang, tepung kacang merah

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan anugerah-Nya sehingga skripsi yang berjudul “Pengaruh Proporsi Tepung Ikan Cakalang dan Tepung kacang merah Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik *Food Bar* Tepung Mocaf” ini dapat selesai dengan baik. Skripsi ini disusun sebagai syarat akademik dalam penyelesaian studi di Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panti Rapih Yogyakarta. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan mendukung dalam penyusunan skripsi ini, diantaranya :

1. Ibu Yulia Wardani, MAN, selaku ketua Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panti Rapih Yogyakarta.
2. Ibu Ir. Maria Amrijati Lubijarsih.M.P selaku dosen pembimbing I yang telah membimbing dan membantu proses penyusunan proposal penelitian ini.
3. Ibu Hiasinta Anatasia Purnawijayanti,S.T.P.,M.P. selaku dosen pembimbing II yang telah membimbing dan membantu proses penyusunan proposal penelitian ini.
4. Ibu Fransisca Shinta Maharini, S.Si.,M. Sc.,Ph.D. selaku dosen penguji saya.

Dalam penulisan dan penyusunan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena ini saya mohon maaf jika terdapat kesalahan dalam penulisan. Penulis akan menerima kritik dan saran yang dapat membangun demi kesempurnaan skripsi ini.

Yogyakarta, 18 Agustus 2025

Penulis