

LAPORAN PENELITIAN

PENGARUH PROPORSI TEPUNG BIJI NANGKA DAN TEPUNG UDANG
REBON TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK
BISKUIT MPASI UNTUK PENCEGAHAN ANEMIA BALITA



AGATHA LARAS DAMAYANTI

NPM 202233001

PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM SARJANA

SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH

YOGYAKARTA

2026

LAPORAN PENELITIAN

PENGARUH PROPORSI TEPUNG BIJI NANGKA DAN TEPUNG UDANG
REBON TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK
BISKUIT MPASI UNTUK PENCEGAHAN ANEMIA BALITA



AGATHA LARAS DAMAYANTI

NPM 202233001

PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM SARJANA

SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH

YOGYAKARTA

2026

LAPORAN PENELITIAN
PENGARUH PROPORSI TEPUNG BIJI NANGKA DAN TEPUNG UDANG REBON
TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK BISKUIT MPASI
UNTUK PENCEGAHAN ANEMIA BALITA

Disusun Oleh :
Agatha Laras Damayanti
NPM 202233001

Laporan Penelitian ini Telah Memenuhi Persyaratan Untuk Disajikan
Disetujui Pada Tanggal 13 Agustus 2026

Pembimbing I,



Maria Amrijati Lubijarsih, M.P.

NIK 202050003

Pembimbing II,



Hiasinta A. Purnawijayanti, S.TP., M.P.

201850004

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Agatha Laras Damayanti

NPM : 202233001

Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa penelitian dengan judul :

“Pengaruh Proporsi Tepung Biji Nangka dan Tepung Udad Rebon Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Biskuit MPASI Untuk Pencegahan Anemia Balita”

Yang telah saya laksanakan selama empat bulan dari bulan April 2026 hingga bulan Agustus 2026, 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 lain/pihak lain yang telah saya tuliskan sumbernya secara jelas dengan norma, kaidah, dan etika penulisan karya ilmiah.

Apabila kemudian hari 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 dari pihak manapun.

Yogyakarta, 18 Agustus 2026

Yang membuat pernyataan



Agatha Laras Damayanti

SKRIPSI

PENGARUH PROPORSI TEPUNG BIJI NANGKA DAN TEPUNG UDANG REBON TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK BISKUIT MPASI UNTUK PENCEGAHAN ANEMIA BALITA

Disusun Oleh :

Agatha Laras Damayanti

NPM 202233001

Telah dipertahankan dan diujikan di depan dewan penguji Skripsi STIKes Panti Rapih
Untuk memenuhi Tugas Akhir Mahasiswa Prodi Gizi Program Sarjana
Pada tanggal 13 Agustus 2026

Mengesahkan,

Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panti Rapih Yogyakarta



Penguji

Ketua

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


.....

Anggota

:1. Ir. Maria Amrijati Lubijarsih, M.P.


.....

2. Hiasinta A. Purnawijayanti, S.T.P., M.P.


.....

HALAMAN MOTTO

God is in the midst of her, she shall not be moved; God shall help her, just at the
break of dawn.

(Psalm 46:5)

I fell in love with God because He loved me when I couldn't even love myself

(Romans 5:8)

Tetapi kamu ini, kuatkanlah hatimu, jangan lemah semangatmu, karena ada upah
bagi usahamu!

(2 Tawarikh 15:7)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan penuh ketulusan dan rasa hormat, karya ini penulis persembahkan sebagai ungkapan terima kasih dan penghargaan yang mendalam kepada :

1. Tuhan Yesus Kristus, atas segala kasih, penyertaan, kekuatan dan segala pertolonganNya sehingga saya dapat menyelesaikan setiap proses dalam penyusunan penelitian ini dengan baik.
2. Kedua orang tua saya, kakak, dan adik saya tercinta untuk setiap doa yang dalam diam dilantunkan, yang tidak pernah putus dan kepercayaan yang selalu diberikan kepada saya. Terima kasih sudah menjadi tempat saya mendapatkan kekuatan untuk terus berjalan, terima kasih atas segala hal yang dikorbankan dan diusahakan untuk kepentingan saya selama studi.
3. Untuk sahabat saya, yang kedekatannya tidak pernah pudar sedari dulu, Ulfa Nursofariah, Yulia Setia, dan An Nisa. Terima kasih atas segala memori bahagia, canda, tawa, dan uluran tangan yang pernah kalian berikan ketika saya membutuhkan.
4. Untuk orang-orang yang menemani saya selama proses studi di kota Jogja ini, Anastasia, Dhini, Lavender, Rangga Mahendra, Shifra, dan banyak orang lagi yang tidak bisa saya sebutkan satu per satu disini, kehadiran kalian membuat proses yang panjang ini menjadi lebih ringan dan menjadi memori yang akan saya ingat sampai kapanpun. Kehadiran kalian benar benar berarti bagi penulis..
5. Untuk Ibu Maria Amrijati Lubijarsih, M.P. dan Ibu Hiasinta A. Purnawijayanti, S.TP., M.P., terima kasih atas kesabaran, waktu, arahan, masukan, dan bimbingan yang diberikan selama proses penelitian dan penyusunan skripsi ini. Setiap koreksi dan masukan menjadi bagian penting dalam proses saya belajar dan menyelesaikan penelitian ini.
6. Dan yang terakhir, untuk diri saya sendiri, Agatha Laras Damayanti. Terima kasih sudah tidak menyerah pada diri sendiri, bahkan ketika bertahan saja terasa sebagai sebuah pencapaian.

INTISARI

Nama : Agatha Laras Damayanti
NPM : 202233001
Judul : Pengaruh Proporsi Tepung Biji Nangka dan Tepung Udang Rebon Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Biskuit MPASI Untuk Pencegahan Anemia Balita
Tanggal Ujian : Kamis, 13 Agustus 2026
Pembimbing : 1. Ir. Maria Amrijati Lubijarsih, M.P.
2. Hiasinta A. Purnawijayanti, S.TP., M.P.
Jumlah Pustaka : 72 pustaka (2005 – 2024)
Jumlah Halaman : xiv, 54 halaman, tabel, lampiran

Latar Belakang: Anemia pada balita masih menjadi masalah kesehatan di Indonesia. Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023 menunjukkan prevalensi anemia pada anak usia 0–4 tahun sebesar 23,8%. Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MPASI) merupakan makanan bergizi yang diberikan sebagai pendamping ASI ketika ASI saja tidak lagi mencukupi kebutuhan energi dan zat gizi anak. Salah satu bentuk MPASI yang dapat diberikan sebagai makanan selingan adalah biskuit. Tepung biji nangka dan tepung udang rebon berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan pangan lokal untuk meningkatkan nilai gizi biskuit MPASI, terutama protein dan zat besi. **Metode:** Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu kontrol dan tiga perlakuan serta tiga kali pengulangan. Formulasi terdiri dari F0 (100:0:0), F1 (45:45:10), F2 (45:40:15), dan F3 (45:35:20) untuk tepung terigu, tepung biji nangka, dan tepung udang rebon. Kadar protein dianalisis menggunakan metode Kjeldahl, kadar zat besi menggunakan Spektrofotometri Serapan Atom (SSA), dan uji organoleptik dilakukan pada 39 panelis semi-terlatih. **Hasil:** Kadar zat besi biskuit berkisar antara 4,005-5,796 mg/100 g dan proporsi tepung biji nangka dan tepung udang rebon tidak berpengaruh terhadap kadar zat besi ($p=0,282$). Proporsi tepung biji nangka dan tepung udang rebon berpengaruh terhadap kadar protein ($p=0,006$), dengan kadar tertinggi pada F3 sebesar 13,29%. Proporsi tersebut juga berpengaruh terhadap seluruh parameter organoleptik ($p<0,001$). F0 memperoleh nilai organoleptik tertinggi, sedangkan di antara formulasi perlakuan F3 memiliki kesukaan keseluruhan tertinggi sebesar 2,50 dan berbeda nyata dengan F1 dan F2. **Kesimpulan:** Proporsi tepung biji nangka dan tepung udang rebon berpengaruh terhadap kadar protein dan seluruh karakteristik organoleptik, tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar zat besi. Di antara formulasi perlakuan, pergeseran proporsi menuju F3, yaitu penurunan tepung biji nangka dan peningkatan tepung udang rebon, menghasilkan kadar protein serta kesukaan keseluruhan tertinggi.

Kata kunci: anemia, balita, MPASI, tepung biji nangka, tepung udang rebon.

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas kasih karunia-Nya sehingga Laporan Penelitian dengan judul **“Pengaruh Proporsi Tepung Biji Nangka dan Tepung Udang Rebon Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Biskuit MPASI Untuk Pencegahan Anemia Balita”** dapat diselesaikan dengan baik. Dalam proses penyusunan laporan ini penulis menyadari tidak sedikit hambatan dan kesulitan yang dihadapi. Namun berkat bantuan, bimbingan serta dukungan dari berbagai pihak laporan ini dapat terselesaikan. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada :

1. Ibu Fransisca Shinta Maharini, S.Si., M.Sc., Ph.D. sebagai Ketua Prodi Sarjana Gizi
2. Ibu Ir. Maria Amrijati Lubijarsih, M.P. selaku dosen pembimbing 1 yang telah membimbing serta memotivasi selama penyusunan laporan penelitian.
3. Ibu Hiasinta A. Purnawijayanti, S.TP., M.P. selaku dosen pembimbing 2 yang telah membimbing serta memotivasi selama proses penyusunan laporan penelitian.

Demikian penulis menyusun laporan ini. Penulis menyadari bahwa dalam proses penyusunannya masih terdapat berbagai kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun sebagai bahan evaluasi dan perbaikan di masa yang akan datang.

Yogyakarta, 11 Agustus 2026

Agatha Laras Damayanti