

**DAYA TERIMA KULIT PIE DENGAN PENAMBAHAN
KACANG TANAH SEBAGAI PANGAN TAMBAHAN ANAK
STUNTING**

AURA DIVA



**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN
KESEHATAN RIAU
JURUSAN GIZI
PEKANBARU
2024**

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul "**Daya Terima Kulit Pie Dengan Penambahan Kacang Tanah Sebagai Pangan Tambahan Anak Stunting**" adalah berdasarkan hasil pemikiran, penelitian dan pemaparan asli dari penulis sendiri dengan arahan dari pembimbing yang merupakan bagian atau keseluruhan dari kegiatan yang tercantum pada tugas akhir ini. Semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Pekanbaru, 15 Mei 2024



Aura Diva

P032113411049

**PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER
INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA**

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam tugas akhir dengan judul “**Daya Terima Kulit Pie Dengan Penambahan Kacang Tanah Sebagai Pangan Tambahan Anak Stunting**” ini adalah hasil karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan tidak mengandung plagiat. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir karya tulis.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau.

Pekanbaru, 15 Mei 2024



Aura Diva

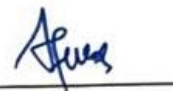
P032113411049

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Daya Terima Kulit Pie Dengan Penambahan Kacang
Tanah Sebagai Pangan Tambahan Anak Stunting
Nama : Aura Diva
NIM : P032113411049

Telah berhasil dipertahankan dihadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi D3 Gizi Poltekkes Kemenkes Riau

Pembimbing 1 :
Dewi Rahayu, SP, M.Si



Pembimbing 2 :
Yuliana Arsil, M.Farm, Apt



Penguji :
Falinda Oktariani, M. Pd



Diketahui oleh :

Ketua Jurusan
Fitri, SP, MKM
NIP.198008132006042010



Tanggal Ujian
15 Mei 2024

Tanggal Lulus

HALAMAN PENGESAHAN

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul “**Daya Terima Kulit Pie Dengan Penambahan Kacang Tanah Sebagai Pangan Tambahan Anak Stunting**” ini dapat selesai sesuai dengan yang diharapkan. Penyusunan laporan tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Gizi. Selama proses penyusunan laporan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, arahan dan dukungan dari berbagai pihak terkait, dengan itu penulis mengucapkan terimakasih setulus-tulusnya kepada :

1. Rully Hevrialni, STT, Bdn, M.Keb, M.H. selaku Direktur Politeknik Kesehatan Riau
2. Fitri, SP, MKM selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Riau
3. Dewi Rahayu,SP,M.Si selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan saran serta berbagai pengalaman kepada penulis sehingga laporan Tugas Akhir ini dapat selesai dengan baik
4. Yuliana Arsil, M.Farm,Apt selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktu, dan pikiran serta penuh kesabaran telah membimbing penulis dan memberikan kritik serta saran demi perbaikan penulisan laporan Tugas Akhir ini
5. Falinda Oktariani, M.Pd selaku penguji yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan laporan Tugas Akhir ini
6. Seluruh dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Riau yang telah mendidik dan memberikan ilmunya selama perkuliahan dan seluruh staff yang telah membantu dalam pelayanan dan administrasi sampai akhir proses pembuatan laporan Tugas Akhir
7. Kepada keluarga besar penulis terima kasih banyak penulis ucapkan untuk semua waktunya yang tidak pernah bosan untuk memberikan dukungan dan semangat kepada penulis

8. Teman-teman dan sahabat penulis yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis. Terkhusus kepada Sahabat “Sehat Tanpa Korupsi”

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan tugas akhir ini terdapat berbagai kekurangan, maka saran dan kritik yang bersifat membangun demi jauh lebih sempurna dari sebelumnya sangat penulis harapkan. Terakhir penulis berharap semoga laporan tugas akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Pekanbaru, 15 Mei 2024



Aura Diva

P03211341104

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	ii
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA.....	v
HALAMAN PENGESAHAN	vi
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus	3
1.4 Manfaat	4
1.4.1 Manfaat Praktis	4
1.4.2 Manfaat Teoritis.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Konsep Pangan Tambahan Stunting.....	5
2.2 Potensi Kacang Tanah Sebagai Sumber Protein Nabati.....	6
2.3 Pemanfaatan Kacang Tanah Untuk Pie Kaya Protein Nabati	6
2.4 Bahan Pembuatan Pie	8
2.5 Uji Daya Terima	10
BAB III METODE PENELITIAN	12
3.1 Jenis dan Desain Penelitian	12
3.2 Waktu dan Tempat	13
3.3 Alat dan Bahan	13

3.4	Prosedur	14
3.5	Perlakuan	15
3.6	Pengumpulan, Pengolahan dan Analisis Data	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		18
4.1	Deskripsi Pie dengan Penambahan Kacang Tanah	18
4.2	Uji Tingkat Kesukaan Pie dengan Penambahan Kacang Tanah	19
4.3	Formulasi Terbaik Untuk Makanan Tambahan Stunting	24
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		25
5.1	Kesimpulan.....	25
5.2	Saran	25
DAFTAR PUSTAKA		26

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Komposisi zat gizi kacang tanah per 100 g	6
Tabel 2 Syarat Mutu Biskuit.....	7
Tabel 3 Deskripsi Produk Kulit Pie Dengan Penambahan Kacang Tanah.....	13
Tabel 4 Penelitian Pendahuluan	15
Tabel 5 Perlakuan Perbandingan Bahan Kulit Pie.....	16
Tabel 6 Deskripsi Produk Kulit Pie Dengan Penambahan Kacang Tanah.....	18
Tabel 7 Rata – Rata Kesukaan Setiap Perlakuan Pada Kulit Pie.....	19
Tabel 8 Uji <i>One Way Anova</i> Terhadap Warna	20
Tabel 9 Uji <i>One Way Anova</i> Terhadap Aroma	21
Tabel 10 Uji <i>One Way Anova</i> Terhadap Rasa	22
Tabel 11 Uji <i>One Way Anova</i> Terhadap Tekstur.....	24

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Prosedur Pengolahan Kacang Tanah.....	14
Gambar 2	Prosedur Pembuatan Kulit Pie Dengan Penambahan Kacang Tanah.....	14
Gambar 3	Prosedur Pelaksanaan Uji Organoleptik.....	15
Gambar 4	Tingkat Kesukaan Pada Warna	19
Gambar 5	Tingkat Kesukaan Pada Aroma.....	20
Gambar 6	Tingkat Kesukaan Pada Rasa	22
Gambar 7	Tingkat Kesukaan Pada Tekstur.....	23
Gambar 8	Persiapan Bahan	32
Gambar 9	Pembuatan Pie	32
Gambar 10	Pencetakan Pie.....	32
Gambar 11	Pemanggangan Pie	33
Gambar 12	Penjelasan Produk	33
Gambar 13	Pengujian Organoleptik.....	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Persetujuan Sebagai Panelis	30
Lampiran 2 Formulir Uji Organoleptik.....	31
Lampiran 3 Dokumentasi	32
Lampiran 4 Master Tabel	34
Lampiran 5 Output Hasil Uji Anova.....	35