

**DAYA TERIMA KUKIS TINGGI PROTEIN UNTUK PENYAKIT
JANTUNG BERBAHAN DASAR TEPUNG SAGU DENGAN
PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU**

ADEK ZEN FEBRI AYUS



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

**DAYA TERIMA KUKIS TINGGI PROTEIN UNTUK PENYAKIT
JANTUNG BERBAHAN DASAR TEPUNG SAGU DENGAN
PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU**

ADEK ZEN FEBRI AYUS



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

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “Daya Terima Kukis Tinggi Protein Untuk Penyakit Jantung Berbahan Dasar Tepung Sagu Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau” 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, 22 Mei 2024



Adek Zen Febri Ayus

P032113411001

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Daya Terima Kukis Tinggi Protein Untuk Penyakit Jantung Berbahan Dasar Tepung Sagu Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau
Nama : Adek Zen Febri Ayus
NIM : P032113411001

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

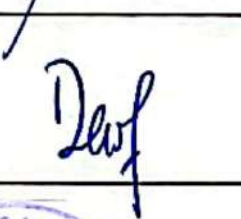
Pembimbing 1 :
Hesti Atasasih, SP, MKM

Pembimbing 2 :
Alkausyari Aziz SKM, M.Kes

Penguji :
Dewi Erowati, S.Gz, MPH

Diketahui oleh
Ketua Jurusan Gizi
Fitri, SP, MKM
NIP. 198008132006042010

Tanggal Ujian :
22 Mei 2024



Tanggal Lulus :

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul “Daya Terima Kukis Tinggi Protein Untuk Penyakit Jantung Berbahan Dasar Tepung Sagu Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau” 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, SST, Bdn. Mkeb.M.H selaku Direktur Politeknik Kesehatan Riau.
2. Fitri, SP, MKM selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Riau.
3. Hesti Atasasih, SP. MKM 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. Alkausari Aziz, SKM, M.Kes 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. Dewi Erowati S.Gz MPH selaku penguji yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan laporan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian 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. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan doa, pengertian serta dukungan terbaik kepada penulis.
8. Teman-teman dan sahabat penulis yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.

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, 22 Mei 2022



Adek Zen Febri Ayus

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	ii
ABSTRAK.....	iii
<i>ABSTRACT</i>	iv
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR.....	v
HALAMAN PENGESAHAN	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Masalah	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSATAKA	6
2.1 Penyakit Jantung.....	6
2.2 Kukis.....	8
2.3 Tepung Sagu	11
2.4 Tepung Kacang Hijau.....	13
2.5 Margarin	14
2.6 Gula Halus	14
2.7 Telur	14
2.8 Baking Powder	14
2.9 Garam	14
2.10 Vanili	15
2.11 Susu Bubuk.....	15
2.12 Choco chips	15
BAB III METODE PENELITIAN	16
3.1 Jenis dan Desain Penelitian	16
3.2 Rancangan Penelitian	16
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian.....	17

3.4	Pengumpulan Data.....	17
3.5	Analisis Data	17
3.6	Alat dan Bahan	18
3.7	Prosedur Kerja	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		20
4.1	Deskripsi Produk	20
4.2	Hasil Uji Organoleptik.....	21
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		31
5.1	Kesimpulan.....	31
5.2	Saran.....	31
DAFTAR PUSTAKA.....		32
LAMPIRAN		35

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Syarat Mutu Kukis.....	11
Tabel 2 Kandungan Gizi Tepung Sagu.....	12
Tabel 3 Kandungan Gizi Tepung Kacang Hijau.....	13
Tabel 4 Perbandingan Perlakuan Tepung Sagu Dan Tepung Kacang Hijau	16
Tabel 5 Formulasi Kukis	16
Tabel 6 Deskripsi Kukis	20
Tabel 7 Hasil Uji Organoleptik Kukis	22
Tabel 8 Persentase Nilai Kesukaan Warna.....	23
Tabel 9 Persentase Nilai Kesukaan Aroma.....	25
Tabel 10 Persentase Nilai Kesukaan Tesktur	27
Tabel 11 Persentase Nilai Kesukaan Rasa.....	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Prosedur Kerja	19
-------------------------------	----