

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris* L.) DAN BAYAM HIJAU (*Amaranthus* L) TERHADAP
UJI ORGANOLEPTIK DAN MUTU KIMIA (Protein dan Fe)
PANCAKE SEBAGAI MAKANAN SELINGAN**

SKRIPSI



CANTIKA PUTRI AISYAH NASUTION

P01031219113

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI

PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA

2023

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris* L.) DAN BAYAM HIJAU (*Amaranthus* L) TERHADAP
UJI ORGANOLEPTIK DAN MUTU KIMIA (Fe dan PROTEIN)
PANCAKE SEBAGAI MAKANAN SELINGAN**

Skripsi ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan
Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika di Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan



**CANTIKA PUTRI AISYAH NASUTION
P01031219113**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
2023**

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul : Pengaruh Penambahan Tepung Kacang
Merah (*Phaseolus vulgaris* L.)
Bayam Hijau (*Amaranthus* L) Terhadap Uji
Organoleptik dan Mutu Kimia (Protein dan
Fe) Pancake Sebagai Makanan Selingan

Nama Mahasiswa : Cantika Putri Aisyah Nasution

Nomor Induk Mahasiswa : P01031219113

Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika

Menyetujui :

Abdul Hairuddin Angkat, SKM, M.Kes

Pembimbing Utama

Urbanus Sihotang, SKM, M.Kes

Penguji I

Mincu Manalu, S.Gz. M.Kes

Penguji II

Mengetahui :

Ketua Jurusan

Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes

NIP:196906231990032001

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul **“Pengaruh Penambahan Tepung Kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan Bayam Hijau (*Amaranthus L*) Terhadap Uji Organoleptik dan Mutu Kimia (Protein dan Fe) Pancake Sebagai Makanan Selingan”**.

Dalam penyusunan skripsi ini penulis banyak mendapat bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Untuk itu, melalui kesempatan ini penulis menyampaikan banyak terimakasih kepada:

1. Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Medan.
2. Bernike Doloksaribu, SST, M.Kes selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Medan.
3. Abdul Hairuddin Angkat SKM, M.Kes selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah banyak meluangkan waktu dengan penuh kesabaran membimbing, serta memberikan motivasi.
4. Urbanus Sihotang SKM, M.Kes selaku Dosen Penguji I yang telah banyak memberikan bimbingan arahan demi kesempurnaan skripsi ini.
5. Mincu Manulu S.Gz, M.Kes selaku Dosen Penguji II yang telah banyak memberikan bimbingan arahan demi kesempurnaan skripsi ini.
6. Kedua Orang Tua saya Hamdan Rivai Nst dan Zunaidah Siregar yang memberikan dukungan baik berupa moral maupun moril serta doa yang tak terhingga kepada saya.
7. Kepada Nim 190310051, yang telah memberikan dukungan dan dorongan terimakasih telah menemani penulis selama proses yang tidak mudah agar menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa Skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, sehingga untuk itu penulis mengharapkan saran dan kritik guna perbaikan dan penyempurnaan Skripsi ini. Atas perhatiannya penulis ucapkan terima kasih.

DAFTAR ISI

PERNYATAAN PERSETUJUAN	iii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Kacang Merah	7
B. Tepung Kacang Merah	6
C. Bayam Hijau	9
D. Pancake	12
E. Makanan Selingan	14
F. Penulis	14
G. Uji Organoleptik	15
H. Mutu Kimia	17
I. Kerangka Teori	18
J. Kerangka Konsep	18
K. Defenisi Operasional	19
L. Hipotesis	20
BAB III METODE PENELITIAN	21
A. Lokasi dan Waktu Penelitian	21
B. Jenis dan Rancangan Penelitian	21

C. Desain Penelitian	21
D. Penentuan Bilangan Acak	22
E. Sampel	23
F. Alat dan Bahan	23
G. Prosedur Penelitian.....	24
BAB IV HASIL dan PEMBAHASAN.....	28
A.Hasil Uji Organoleptik.....	28
B.Hasil Uji Mutu Kimia.....	32
BAB V Kesimpulan dan Saran.....	36
DAFTAR PUSTAKA.....	37
LAMPIRAN	31

DAFTAR TABEL

No	Halaman
1 Kandungan Gizi Kacang Merah.....	7
2 Kandungan Gizi Bayam Hijau.....	10
3 Defenisi Operasional.....	18
4 Bilangan Acak.....	21
5 Page Layout.....	21
6 Alat Pembuatan Pancake.....	22
7 Bahan Pembuatan Pancake.....	23

DAFTAR GAMBAR

No	Halaman
1 Kacang Merah (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.).....	6
2 Bayam Hijau (<i>Amaranthus</i> L)	10
3 Pancake.....	12

DAFTAR LAMPIRAN

No	Halaman
1 Form Uji Organoleptik.....	39
2 Rekapitulasi Nilai terhadap Warna.....	40
3 Hasil Analisis Anova dan Duncan terhadap Warna.....	41
4 Rekapitulasi Nilai terhadap Tekstur.....	43
5 Hasil Analisis Anova dan Duncan terhadap Tesktur.....	45
6 Rekapitulasi Nilai terhadap Rasa.....	46
7 Hasil Analisis Anova dan Duncan terhadap Rasa.....	48
8 Rekapitulasi Nilai terhadap Aroma.....	49
9 Hasil Analisis Anova dan Duncan terhadap Aroma.....	51
10 Proses Pembuatan Tepung.....	52
11 Pereencanaan Anggaran Biaya.....	53
12 Uji Orgaleptik Pancake.....	54
13 Pancake.....	55
14 Hasil Penelitian.....	56