

**DAYA TERIMA STICK KACANG HIJAU (*Vigna Radiata L*) DENGAN
PENAMBAHAN DAUN KELOR (*Moringa O'leifera L*)
SEBAGAI CEMILAN SEHAT**

KARYA TULIS ILMIAH



**SUKMA AYU JANUARINI
P01031122140**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III**

2025

**DAYA TERIMA STICK KACANG HIJAU (*Vigna Radiata L*) DENGAN
PENAMBAHAN DAUN KELOR (*Moringa O'leifera L*)
SEBAGAI CEMILAN SEHAT**

Karya Tulis Ilmiah Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk
Menyelesaikan Program Studi Diploma III di Jurusan
Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan



**SUKMA AYU JANUARINI
P01031122140**

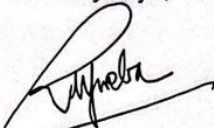
**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III
2025**

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul : Daya Terima Stick Kacang Hijau (Vigna
Radiata L) dengan Penambahan Daun Kelor
(Moringa O'Leifera L) Sebagai Cemilan Sehat

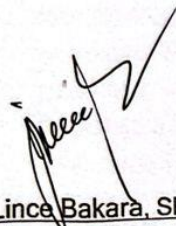
Nama Mahasiswa : Sukma Ayu Januarini
NIM : P01031122140
Program Studi : Diploma III Gizi

Menyetujui,

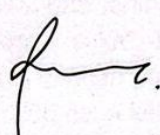


Rumida, SP, M.Kes

Pembimbing Utama/Ketua Penguji



Tiar Lince Bakara, SP, M.Si
Anggota Penguji



Dr. Rina Doriana Pasaribu, SKM, M.Kes
Anggota Penguji

Mengetahui,
Ketua Jurusan



Niris Ompusunggu, S.Pd, M.Kes
NIP: 196906231990032001

Tanggal Lulus : 08 Agustus 2025



ABSTRAK

SUKMA AYU JANUARINI “(DAYA TERIMA STICK KACANG HIJAU (*VIGNA RADIATA* L) DENGAN PENAMBAHAN DAUN KELOR (*MORINGA O’LEIFERA* L) SEBAGAI CEMILAN SEHAT)” (DIBAWAH BIMBINGAN RUMIDA, S.P, M.Kes)

Konstipasi merupakan gangguan pencernaan yang dapat disebabkan oleh rendahnya asupan serat. Kacang hijau dan daun kelor merupakan sumber pangan lokal yang tinggi serat dan berpotensi dikembangkan menjadi cemilan sehat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima stick kacang hijau dengan penambahan daun kelor ditinjau dari parameter warna, tekstur, rasa, dan aroma. Penelitian ini bersifat eksperimental dengan rancangan acak lengkap (RAL) yang terdiri dari tiga perlakuan (A: 100g kacang hijau + 20g daun kelor, B: 110g + 20g, C: 120g + 20g) dan dua kali pengulangan. Uji organoleptik dilakukan oleh 50 panelis terlatih yang merupakan mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Medan dan telah memahami dasar ilmu teknologi pangan. Hasil uji ANOVA menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$) antar perlakuan. Perlakuan A memperoleh nilai rata-rata tertinggi pada semua parameter organoleptik dengan kategori "amat suka". Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa stick kacang hijau dengan penambahan daun kelor pada formulasi 100g kacang hijau dan 20g daun kelor (perlakuan A) merupakan formulasi yang paling disukai, dan dapat dijadikan sebagai alternatif cemilan sehat tinggi serat yang berpotensi membantu mengatasi konstipasi.

Kata Kunci : Konstipasi, Cemilan Sehat, Stick, Kacang Hijau, Daun Kelor.

ABSTRACT

SUKMA AYU JANUARINI, "ACCEPTABILITY OF MUNG BEAN STICKS (*VIGNA RADIATA L*) WITH THE ADDITION OF MORINGA LEAVES (*MORINGA O'LEIFERA L*) AS A HEALTHY SNACK" (CONSULTANT: RUMIDA, S.P, M.Kes)

Constipation is a digestive disorder that can be caused by low fiber intake. Mung beans and moringa leaves are local food sources rich in fiber and have the potential to be developed into healthy snacks. This study aimed to determine the acceptability of mung bean sticks with the addition of moringa leaves, as reviewed by the parameters of color, texture, taste, and aroma. This was an experimental study with a completely randomized design (CRD) consisting of three treatments (A: 100g mung beans + 20g moringa leaves, B: 110g + 20g, C: 120g + 20g) and two repetitions. Organoleptic tests were conducted by 50 trained panelists, who were students from the Nutrition Department of Medan Health Polytechnic and had a basic understanding of food technology. The ANOVA test results showed a significant difference ($p < 0.05$) between treatments. Treatment A received the highest average score for all organoleptic parameters, falling into the "highly liked" category. This study concluded that mung bean sticks with the addition of moringa leaves in the formulation of 100g mung beans and 20g moringa leaves (Treatment A) was the most preferred formulation and can be used as a high-fiber, healthy snack alternative with the potential to help overcome constipation.

Keywords: Constipation, Healthy Snack, Stick, Mung Bean, Moringa Leaves.



[Handwritten signature]

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah yang berjudul **“Daya Terima Stick Kacang Hijau (*Vigna Radiata L*) Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa O`leifera L*) Sebagai Cemilan Sehat”**

Dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini, penulis mendapatkan banyak dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini dengan ketulusan hati, penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Riris Oppusunggu,S.Pd, M.Kes Sebagai Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes RI Medan
2. Dini Lestrina, DCN, M.Kes Sebagai Ketua Prodi D-III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes RI Medan
3. Rumida, SP, M.Kes sebagai Dosen Pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu dengan penuh kesabaran dalam memberikan bimbingan,nasehat serta motivasi dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah.
4. Tiar Lince Bakara, SP, M.Si sebagai anggota penguji
5. Dr. Rina Doriana Pasaribu, SKM, M.Kes sebagai anggota penguji
6. Kedua orang tua tercinta yang sangat penulis rindukan, Alm. Sujarwo dan Almh. Chandra Hani yang telah berpulang kepangkuan yang Maha Kuasa, serta keluarga yang telah memberikan dukungan, motivasi dan doa yang diberikan.
7. Ketiga teman penulis yaitu Jinni Rosalia, Aulia Fitri dan Tyas Sabrina serta teman teman seangkatan Prodi Diploma III Gizi, yang banyak membantu penulis.

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih belum sempurna untuk itu penulis mengharapkan saran maupun masukan untuk menyempurnakan Karya Tulis Ilmiah ini.

Penulis

DAFTAR ISI

PERNYATAAN PERSETUJUAN.....	i
ABSTRAK.....	ii
ABSTRACT	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
1.Tujuan Umum.....	4
2.Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Peneletian	5
1.Bagi Penulis.....	5
2.Bagi Masyarakat	5
3.Bagi Institusi	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Tepung Kacang Hijau	6
1.Manfaat Tepung Kacang Hijau	6
2.Hasil Olahan Tepung Kacang Hijau	7
3.Cara Pembuatan Tepung Kacang Hijau	8
B. Daun Kelor	8
1. Pengertian Daun Kelor.....	8
2.Manfaat Daun Kelor.....	9
3.Kandungan Gizi Daun Kelor	10
4.Hasil Olahan Daun Kelor	11
C. Stick.....	11
1.Pengertian Stick.....	11
2.Standar Resep Stick	12

3. Syarat Mutu Stick Bawang	12
4. Proses Pembuatan Standar Resep Stick Bawang	13
5. Prosedur Pembuatan Stick Bawang	13
D. Panelis	14
E. Uji Organoleptik.....	15
F. Kerangka Konsep.....	16
G. Definisi Operasional	17
H. Hipotesis	17
BAB III METODE PENELITIAN	18
A. Waktu dan Tempat Penelitian	18
B. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	18
C. Penentuan Bilangan Acak	18
D. Prosedur Penelitian.....	19
E. Jenis Panelis.....	24
F. Cara Pengumpulan Data.....	24
G. Pengolahan dan Analisis Data	24
H. Proses Organoleptik pada Penelitian Stick	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
A. Hasil.....	27
1. Warna	27
2. Tekstur.....	29
3. Rasa	30
4. Aroma	31
5. Rekapitulasi Daya Terima Stick Kacang Hijau Dengan Penambahan Daun Kelor.....	33
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	35
A. KESIMPULAN.....	35
B. SARAN	35
DAFTAR PUSTAKA	36

DAFTAR TABEL

No	Halaman
1. Kandungan Zat Gizi Kacang Hijau Per 100 Gr.....	7
2. Kandungan Gizi Daun Kelor Dalam 100 Gr.....	10
3. Syarat Mutu Stick Bawang (SNI 293:2022).....	12
4. Alat Pembuatan Stick Bawang Secara Umum	12
5. Defenisi Operasional	17
6. Bilangan Acak	19
7. Layout Percobaan	19
8. Data Proses Pengolahan Tepung Kacang Hijau	20
9. Bahan Untuk Penelitian Stick Kacang Hijau dengan Penambahan Daun Kelor	22
10. Alat Untuk Penelitian Stick Kacang Hijau dengan Penambahan Daun Kelor	22
11. Perbedaan Daya Terima Stick Kacang Hijau dengan Penambahan Daun Kelor Berdasarkan Warna (n=50)	27
12. Perbedaan Daya Terima Stick Kacang Hijau dengan Penambahan Daun Kelor Berdasarkan Tekstur (n=50)	29
13. Perbedaan Daya Terima Stick Kacang Hijau dengan Penambahan Daun Kelor Berdasarkan Rasa (n=50).....	30
14. Perbedaan Daya Terima Stick Kacang Hijau dengan Penambahan Daun Kelor Berdasarkan Aroma (n=50)	31
15. Rekapitulasi Rata-Rata Nilai Daya Terima Stick Kacang Hijau dengan Penambahan Daun Kelor Berdasarkan Warna, Tekstur, Rasa, Dan Aroma	33

DAFTAR GAMBAR

No	Halaman
1. Skema Pembuatan Stick Bawang	13
2. Kerangka Konsep Daya Terima Stick Kacang Hijau (Vigna Radiata L) Dengan Penambahan Daun Kelor (Moringa O'leifera) Sebagai Cemilan Sehat.....	16
3. Skema Pembuatan Stick Kacang Hijau Dengan Penambahan Daun Kelor.....	23

DAFTAR LAMPIRAN

No	Halaman
1. Bukti Bimbingan.....	38
2. Surat Pernyataan Bersedia Sebagai Panelis.....	40
3. Form Uji Organoleptik.....	41
4. Hasil Rata Rata Warna Penelitian Uji Organoleptik	42
5. Hasil Uji Anova dan Duncan Terhadap Warna	44
6. Hasil Rata Rata Rasa Penelitian Uji Organoleptik	45
7. Hasil Uji Anova dan Duncan Terhadap Rasa	47
8. Hasil Rata Rata Aroma Penelitian Uji Organoleptik	48
9. Hasil Uji Anova dan Duncan Terhadap Aroma	50
10. Hasil Rata Rata Tekstur Penelitian Uji Organoleptik	51
11. Hasil Uji Anova dan Duncan Terhadap Tekstur	53
12. Dokumentasi Pembuatan Stick Kacang Hijau dengan Penambahan Daun Kelor.....	54
13. Dokumentasi Uji Panelis.....	55
14. Perhitungan Zat Gizi Standar Resep Stick	56
15. Hasil Perhitungan Zat Gizi Setiap Perlakuan Produk.....	58
16. EC Kode Etik.....	63
17. Surat Pernyataan	66
18. Daftar Riwayat Hidup	67