

KARYA TULIS ILMIAH

**DAYA TERIMA STIK BAWANG TEPUNG LABU KUNING DENGAN
VARIASI PENAMBAHAN TEPUNG KACANG MERAH SEBAGAI
MAKANAN CEMILAN REMAJA**



NAOMI BERLIANA

P01031122030

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

**DAYA TERIMA STIK BAWANG TEPUNG LABU KUNING DENGAN
VARIASI PENAMBAHAN TEPUNG KACANGMERAH SEBAGAI
MAKANAN CEMILAN REMAJA**

**Karya Tulis Ilmiah diajukan sebagai syarat untuk menyelesaikan
Program Studi Diploma III di Jurusan Gizi Politeknik
Kesehatan Kemenkes Medan**



**NAOMI BERLIANA
P01031122030**

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

PERNYATAAN PERSETUJUAN

PERNYATAAN PERSETUJUAN

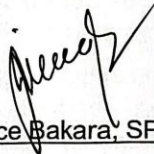
Judul : Daya terima stik bawang tepung labu kuning
dengan variasi penambahan tepung kacang merah
sebagai makanan cemilan remaja

Nama Mahasiswa : Naomi Berliana

NIM : P01031122030

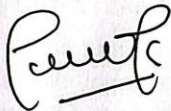
Program Studi : Diploma III

Menyetujui :



Tiara Lince Bakara, SP, M.Si

Pembimbing Utama/Ketua Penguji



Dr. Mahdiah, DCN, M. Kes

Anggota Penguji



Berlin Sitanggang, SST, M. Kes

Anggota Penguji

Mengetahui

Ketua Jurusan



Riris Oppusunggu, S.Pd, M. kes

NIP. 196906231990032001

ABSTRAK

NAOMI BERLIANA “DAYA TERIMA STIK BAWANG TEPUNG LABU KUNING DENGAN VARIASI PENAMBAHAN TEPUNG KACANG MERAH SEBAGAI CEMILAN REMAJA” (DIBAWAH BIMBINGAN TIAR LINCE BAKARA)

Remaja merupakan kelompok usia yang sedang mengalami pertumbuhan pesat sehingga membutuhkan asupan gizi yang cukup dan seimbang. Faktanya, banyak remaja cenderung memilih cemilan yang mengandung tinggi gula, garam, dan lemak, sehingga berisiko menimbulkan masalah kesehatan. Oleh karena itu, diperlukan inovasi cemilan sehat berbasis pangan lokal yang tidak hanya memiliki cita rasa enak, tetapi juga bernilai gizi tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima stik bawang berbahan dasar tepung labu kuning dengan variasi penambahan tepung kacang merah sebagai alternatif cemilan sehat bagi remaja.

Jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimen dengan rancangan acak lengkap (RAL) yang terdiri atas tiga perlakuan, yaitu perlakuan A (120 g tepung labu kuning + 60 g tepung kacang merah), perlakuan B (120 g + 80 g), dan perlakuan C (120 g + 100 g), dengan dua kali pengulangan. Uji organoleptik dilakukan terhadap 30 panelis mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Medan untuk menilai warna, tekstur, rasa, dan aroma menggunakan skala hedonik lima tingkat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan A memperoleh skor rata-rata tertinggi pada semua parameter organoleptik, yaitu warna 4,40, tekstur 4,43, rasa 4,47, dan aroma 4,50 dengan kategori “sangat suka”. Analisis sidik ragam (ANOVA) menunjukkan adanya perbedaan nyata antarperlakuan ($p < 0,05$), dan uji lanjut Duncan memperlihatkan bahwa perlakuan A berbeda signifikan dengan perlakuan B dan C.

Kesimpulannya, kombinasi 120 g tepung labu kuning dan 60 g tepung kacang merah merupakan formulasi terbaik dalam menghasilkan stik bawang dengan mutu organoleptik yang baik serta diterima panelis. Produk ini berpotensi menjadi alternatif cemilan sehat berbasis pangan lokal yang dapat mendukung pemenuhan gizi remaja.

Kata kunci: Daya Terima, stik bawang, labu kuning, kacang merah.

ABSTRACT

NAOMI BERLIANA "ACCEPTABILITY OF ONION STICKS MADE FROM PUMPKIN FLOUR WITH VARIATIONS IN RED BEAN FLOUR ADDITION AS A TEENAGE SNACK" (CONSULTANT: TIAR LINCIE BAKARA)

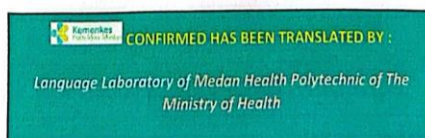
Adolescents are an age group experiencing rapid growth, which requires adequate and balanced nutritional intake. However, many teenagers tend to choose snacks that are high in sugar, salt, and fat, which poses a risk for health problems. Therefore, there is a need for innovation in healthy snacks based on local food that are not only delicious but also have a high nutritional value. This study aims to determine the acceptability of onion sticks made from pumpkin flour with variations in the addition of red bean flour as a healthy snack alternative for teenagers.

The research type used was an experiment with a Completely Randomized Design (CRD) consisting of three treatments: Treatment A (120 g pumpkin flour + 60 g red bean flour), Treatment B (120 g + 80 g), and Treatment C (120 g + 100 g), with two replications. An organoleptic test was conducted on 30 student panelists from the Nutrition Department of Medan Health Polytechnic to assess color, texture, taste, and aroma using a five-point hedonic scale.

The results showed that Treatment A received the highest average score for all organoleptic parameters: color 4.40, texture 4.43, taste 4.47, and aroma 4.50, all falling into the "very much liked" category. The Analysis of Variance (ANOVA) showed a significant difference among treatments ($p < 0.05$), and the subsequent Duncan's test indicated that Treatment A was significantly different from Treatments B and C.

In conclusion, the combination of 120 g pumpkin flour and 60 g red bean flour is the best formulation for producing onion sticks with good organoleptic quality and high panelist acceptance. This product has the potential to be a healthy, local food-based snack alternative that can support the nutritional fulfillment of adolescents.

Keywords: Acceptability, Onion Sticks, Pumpkin, Red Bean



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas melimpahnya berkat dan anugerah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Karya Tulis Ilmiah dengan judul **“Daya terima stik bawang tepung labu kuning dengan variasi penambahan tepung kacang merah sebagai cemilan remaja”** .

Dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini, penulis banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan banyak terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes, selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Medan.
2. Dini Lestari DCN,M.Kes, selaku Ketua Prodi Diploma III Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Medan.
3. Tiar Lince Bakara, SP, M.Si, selaku Dosen Pembimbing
4. Dr.Mahdiah,DCN,M.Kes Selaku Dosen Penguji Pertama
5. Berlin Sitanggang SST.M.Kes Selaku Dosen Penguji Kedua
6. R. Simanjuntak dan L. Simbolon sebagai kedua orang tua saya
7. Ruth,Imelda,dan Yoel sebagai adek saya

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karna itu, penulis mengharapkan saran dan masukan yang membangun demi penyempurnaan karya tulis ilmiah ini.

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

PERNYATAAN PERSETUJUAN	i
ABSTRAK.....	ii
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	3
C. Tujuan.....	3
1. Tujuan Umum	3
2. Tujuan khusus.....	3
D. Manfaat.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Makanan cemilan	4
1. Pengertian Cemilan.....	4
2. Manfaat Cemilan	4
3. Jenis Cemilan	4
B. Tepung Labu Kuning.....	5
1. Pengertian Labu Kuning.....	5
2. Manfaat Tepung Labu Kuning	5
3. Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning	6
4. Cara pembuatan tepung labu kuning.....	6
5. Hasil Olahan Tepung Labu Kuning.....	7
C. Tepung Kacang Merah.....	7
1. Pengertian Tepung Kacang Merah	7
2. Manfaat Tepung Kacang Merah	7
3. Kandungan Gizi Tepung Kacang Merah.....	8
4. Cara pembuatan tepung kacang merah.....	8
5. Hasil Olahan Tepung Kacang Merah	9
D. Stik Bawang.....	9
1. Pengertian Stik bawang	9

2. Syarat Mutu Stik Bawang	10
3. Standar Resep Stik Bawang	11
4 Proses Pembuatan Stik Bawang	11
E. Uji Organoleptik	12
F. Kerangka Konsep	14
G. Defenisi Operasional	15
H. Hipotesis	15
BAB III METODE PENELITIAN	16
A. Lokasi Dan Waktu Penelitian	16
B. Jenis Penelitian dan Rancangan Penelitian	16
C. Penentuan Bilangan Acak	16
D. Bahan dan Alat	18
1. Bahan	18
2. Alat	19
E. Diagram Pembuatan Stik bawang dari tepung labu kuning dengan penambahan tepung kacang merah	20
F. Jenis Data dan Cara Pengumpulan Data	21
1. Jenis Data	21
2. Cara Pengumpulan Data	21
G. Pengolahan dan Analisis Data	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	23
A. Hasil Dan Pembahasan	23
1. Warna	23
2. Tekstur	24
3. Rasa	24
4. Aroma	25
5. Rekapitulasi Uji Organoleptik	26
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	28
A. Kesimpulan	28
B. Saran	28
DAFTAR PUSTAKA	29

DAFTAR TABEL

No	Halaman
Tabel 1 Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning Per 100 Gram.....	6
Tabel 2 Bahan Pembuatan Tepung Labu Kuning.....	6
Tabel 3 Kandungan Gizi Tepung Kacang Merah Per 100 Gram	8
Tabel 4 Bahan Pembuatan Tepung Kacang Merah	8
Tabel 5 Syarat Mutu Stik Bawang	10
Tabel 6 Standar Resep Stik Bawang tepung labu kuning dan tepung.....	11
Tabel 7 Definisi Operasional	15
Tabel 8 Penentuan Bilangan Acak	17
Tabel 9 Lay Out Percobaan.....	17
Tabel 10 Bahan Pembuatan stik bawang dari Tepung labu kuning	18
Tabel 11 Alat Pembuatan Stik Bawang Dari Tepung Labu Kuning	19
Tabel 12 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Stik	23
Tabel 13 Nilai Rata-Rata Kesukaan panelis terhadap tekstur stik	24
Tabel 14 Nilai Rata-Rata Kesukaan panelis terhadap Rasa stik bawang...	25
Tabel 15 Nilai Rata-Rata Kesukaan panelis terhadap Aroma stik	25
Tabel 16 Rekapitulasi Nilai Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis	26

DAFTAR GAMBAR

No.	Halaman
Gambar 1 Kerangka Konsep.....	14

DAFTAR LAMPIRAN

No	Halaman
Lampiran 1 Bukti Bimbingan Karya Tulis Ilmiah	32
Lampiran 2 Informed Consent.....	34
Lampiran 3 FORM UJI	35
Lampiran 4 Etik Penelitian.....	36
Lampiran 5 Rekapitulasi Data Rata-rata Skor kesukaan Panelis	38
Lampiran 6 Hasil Analisis Kesukaan Panelis.....	39
Lampiran 7 Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor kesukaan Panelis Terhadap Tekstur	40
Lampiran 8 Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur.....	41
Lampiran 9 Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa.....	42
Lampiran 10 Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Rasa	43
Lampiran 11 Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma	44
Lampiran 12 Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Aroma.....	45
Lampiran 13 Daftar Riwayat Hidup.....	46

