



UNIVERSITAS ANDALAS

UNIVERSITAS ANDALAS

**PENGEMBANGAN *SNACK BAR* DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG
BAYAM MERAH (*Amaranthus tricolor L*) DAN TEPUNG HATI AYAM
SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN SELINGAN UNTUK BALITA
*STUNTING***

Oleh :

INSYANIA NURUL PRATIWI

No BP. 2011226005

Nama Pembimbing :

- 1. Dr. Deni Elnovriza, STP, M.Si**
- 2. Fidaus, SP, M.Si**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk
Mendapatkan Gelar Sarjana Gizi**

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2023

**FAKULTAS KESEHATAN
MASYARAKAT UNIVERSITAS
ANDALAS**

Skripsi, Agustus 2023

INSYANIA NURUL PRATIWI, No. BP. 2011226005

PENGEMBANGAN *SNACK BAR* DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BAYAM MERAH (*Amaranthus tricolor L*) DAN TEPUNG HATI AYAM SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN SELINGAN UNTUK BALITA STUNTING

Xii + 191 halaman, 32 tabel, 11 gambar, 8 lampiran

ABSTRAK

Tujuan: Tujuan umum dari penelitian ini ialah untuk mengetahui, melakukan pengembangan produk pada *snack bar* dengan penambahan tepung bayam merah dan tepung hati ayam untuk balita stunting.

Metode: Penelitian ini berjenis eksperimen murni dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 taraf perlakuan dan 2 kali pengulangan dengan penambahan tepung bayam merah dan tepung hati ayam dengan F1 penambahan tepung bayam merah 65 gr dan tepung hati ayam 35 gr, F2 penambahan tepung bayam merah 70 gram dan tepung hati ayam 30 gr, F3 penambahan tepung bayam merah 75 gr dan tepung hati ayam 25 gr. Uji organoleptik melibatkan 30 orang panelis semi terlatih. Analisis data kuantitatif menggunakan SPSS uji *Kruskal Wallis* taraf 5% dandilanjutkan uji *Mann Whitney*.

Hasil: Hasil penelitian menunjukkan formula *Snack Bar* paling disukai adalah formula F1 dengan penambahan tepung bayam merah dan tepung hati ayam dengan penambahan tepung bayam merah 65 gr dan penambahan tepung hati ayam 35 gr. Karakteristik *Snack Bar* berwarna hijau agak gelap, aroma agak langu, rasa agak pahit, tekstur biasa/netral. Kandungan zat gizi *Snack Bar* terpilih yaitu F1 dengan kadar Air (18,86%), kadar abu (2,86%), lemak (12,24%), protein (13,84 %), karbohidrat (48,16%), kalsium (110,96 mg) dan besi (31 mg).

Kesimpulan: Formula terpilih pada pengembangan *Snack Bar* dengan penambahan tepung bayam merah dan tepung hati ayam yaitu F1 dengan penambahan tepung bayam merah 65 gr dan penambahan tepung hati ayam 35 gr. Jumlah yang dianjurkan dikonsumsi pada balita 2 kali sehari dengan 11 porsi dengan takaran sajian 35 gr/porsi.

Daftar Pustaka : 62 (2004-2023)

Kata Kunci : Stunting, *Snack Bar*, Tepung Bayam Merah, Tepung Hati Ayam

**FACULTY OF PUBLIC
HEALTH AND DALAS
UNIVERSITY**

Undergraduate Thesis, August 2023

INSYANIA NURUL PRATIWI, No. BP. 2011226005

DEVELOPMENT OF A SNACK BAR WITH THE ADDITION OF RED SPINACH FLOUR (*Amaranthus tricolor L*) AND CHICKEN LIVER FLOUR AS AN ALTERNATIVE STUFFED FOOD FOR STUNTING TODDLER

Xii + 191 pages, 32 tables, 11 pictures, 8 attachments

ABSTRACT

Objective: *The general objective of this study was to determine, conduct product development on snack bars with the addition of red spinach flour and chicken liver flour for stunted toddlers.*

Methods: *This research is a pure experimental type using a Completely Randomized Design (CRD) with 4 treatments and 2 repetitions with the addition of red spinach flour and chicken liver flour with F1 the addition of 65 grams of red spinach flour and 35 grams of chicken liver flour, F2 the addition of 70 grams of red spinach flour and 30 grams of chicken liver flour, F3 the addition of 75 grams of red spinach flour and 25 grams of chicken liver flour. Organoleptic test involved 30 semi trained panelists. Quantitative data analysis using SPSS Kruskal Wallis test at 5% level and followed by Mann Whitney test.*

Results: *The results showed that the most preferred Snack Bar formula was formula F1 with the addition of red spinach flour and chicken liver flour with the addition of red spinach flour 65 g and the addition of chicken liver flour 35 g. The characteristics of Snack Bar are slightly dark green in color, slightly languorous aroma, slightly bitter taste, normal/neutral texture. The nutritional content of the selected Snack Bar is F1 with water content (18.86%), ash (2.86%), fat (12.24%), protein (13.84%), carbohydrates (48.16%), calcium (110.96 mg) and iron (31 mg).*

Conclusion: *The selected formula in the development of Snack Bar with the addition of red spinach flour and chicken liver flour is F1 with the addition of 65 grams of red spinach flour and the addition of 35 grams of chicken liver flour. The recommended amount is consumed in toddlers 2 times a day with 11 servings with a serving size of 35 grams / portion.*

Bibliography : **62 (2004-2023)**

Keywords : **Stunting, Snack Bar, Red Spinach Flour, Chicken Liver Flour**