



**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PENGEMBANGAN PRODUK BISKUIT TEPUNG DAUN BAYAM  
(*AMARANTHUS TRICOLOR*) TERHADAP KANDUNGAN ZAT GIZI  
DAN UJI ORGANOLEPTIK SEBAGAI PANGAN DARURAT  
BENCANA BAGI IBU HAMIL DI KOTA PADANG  
TAHUN 2019**



**ISKA ELVINA**

**No. BP. 1711226012**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2019**



**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PENGEMBANGAN PRODUK BISKUIT TEPUNG DAUN BAYAM  
(*AMARANTHUS TRICOLOR*) TERHADAP KANDUNGAN ZAT GIZI  
DAN UJI ORGANOLEPTIK SEBAGAI PANGAN DARURAT  
BENCANA BAGI IBU HAMIL DI KOTA PADANG**



**Diajukan Sebagai Pemenuhan Syarat Untuk Mendapatkan  
Gelar Sarjana Gizi**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2019**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS ANDALAS**

**Skripsi, Oktober 2019**

**ISKA ELVINA, No. BP 1711226012**

**PENGEMBANGAN PRODUK BISKUIT TEPUNG DAUN BAYAM  
(*AMARANTHUS TRICOLOR*) TERHADAP KANDUNGAN ZAT GIZI DAN UJI  
ORGANOLEPTIK SEBAGAI PANGAN DARURAT BENCANA BAGI IBU  
HAMIL DI KOTA PADANG TAHUN 2019.**

x + 60 halaman, 17 tabel, 21 lampiran

**ABSTRAK**

**Tujuan**

Provinsi Sumatera Barat merupakan kategori rawan bencana, sehingga diperlukan pangan darurat yang bernilai gizi khususnya pada kelompok rentan. Sehingga penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk biskuit dengan berbahan baku tepung daun bayam (*Amaranthus Tricolor*) terhadap kandungan zat gizi dan uji organoleptik sebagai pangan darurat bencana bagi ibu hamil di Kota Padang tahun 2019.

**Metode**

Jenis penelitian ini adalah penelitian *true eksperimental*. Pengembangan produk biskuit tepung daun bayam dilakukan dengan formula F1 sebanyak 15 g, F2 sebanyak 30 g dan F3 sebanyak 45 g. Penambahan tepung daun bayam pada masing-masing formulasi pada taraf 5%, 10% dan 15%. Hal ini berdasarkan pada Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP). Penelitian dilakukan pada bulan Agustus-September 2019 di Laboratorium Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat, sedangkan penelitian uji proksimat dilakukan di Laboratorium Fakultas Peternakan dan Fakultas Teknik Lingkungan Universitas Andalas. Untuk pengujian organoleptik biskuit tepung daun bayam diuji oleh panelis tidak terlatih dari Mahasiswa Gizi sebanyak 25 orang.

**Hasil**

Hasil rata-rata uji organoleptik pada masing-masing formula biskuit tepung daun bayam adalah F1 sebanyak 4,95 kategori agak suka, sedangkan pada F2 sebanyak 4,84 kategori agak suka dan F3 sebanyak 4,1 kategori biasa. Adapun hasil proksimat dari masing-masing formula adalah kandungan zat besi yang tertinggi terdapat pada F3 sebanyak 13,35%, protein tertinggi terdapat pada F1 sebanyak 8,31%, kadar air terendah terdapat pada F2 sebanyak 8,19%, dan kadar abu yang tertinggi terdapat pada F3 sebanyak 2,09%.

**Kesimpulan**

Formulasi terpilih biskuit tepung daun bayam yaitu F1 dengan pemberian 15 g tepung daun bayam. Hal ini dikarenakan warna biskuit terang, aroma yang harum, rasa manis, dan tekstur yang sedang. Biskuit yang terpilih memiliki kandungan gizi yang cukup sebagai pangan darurat khususnya pada kelompok sasaran.

Daftar Pustaka : 64 (2000-2019)

Kata Kunci : biskuit, pangan darurat

**PUBLIC HEALTH FACULTY  
ANDALAS UNIVERSITY**

*Thesis, October 2019*

**ISKA ELVINA, No. BP 1711226012**

**DEVELOPMENT OF AMARANTHUS TRICOLOR FLOUR PRODUCTS ON  
NUTRITION MATERIALS AND ORGANOLEPTIC TESTS AS AN DISASTER  
EMERGENCY FOOD FOR PREGNANT WOMEN IN PADANG CITY 2019.**

*x + 60 pages, 17 tables, 21 attachments*

**ABSTRACT**

**Objectives**

*West Sumatera Province is a disaster-prone category, so emergency food is needed with nutritional value, especially for vulnerable groups. So this research aims to develop biscuits products made from spinach leaf flour (Amaranthus Tricolor) on nutrient content and organoleptic test as disaster emergency food pregnant women in Padang City 2019*

**Method**

*The type of the research was true experimental research. The development of spinach leaf flour biscuits was carried out with F1 formula as much as 15 g, F2 as much as 30 g and F3 as much as 45 g. The addition of spinach leaf flour to each formulation at the level of 5%, 10% and 15%. This is based on the Institute for Agricultural Technology Assessment (BPTP). The study was conducted in July-August 2019 at the Nutrition Laboratory of the Faculty of Public Health, while the proximate test was conducted at the Laboratory of the Faculty of Animal Husbandry and the Faculty of Environmental Engineering Andalas University. For organoleptic testing, spinach leaf flour biscuits were tested by 25 untrained panelists from Nutrition Students.*

**Results**

*The results of the average organoleptic test in each formula of spinach leaf flour biscuits was F1 as much as 4.95 categories rather like, while in F2 as many as 4.84 categories were somewhat like and F3 as many as 4.1 were normal categories. The proximate results of each formula are the highest iron content is in F3 as much as 13.35%, the highest protein is in F1 as much as 8.31%, the lowest water content is in F2 as much as 8.19%, and the ash content is the highest was found in F3 of 2.09%.*

**Conclusion**

*The selected formulation of spinach leaf flour biscuits is F1 by giving 15 g of spinach leaf flour. This is because the color of the biscuits is bright, the aroma is fragrant, the taste is sweet, and the texture is medium. The selected biscuits have sufficient nutritional content as emergency food, especially in the target group.*

*References : 64 (2000-2019)*

*Keywords : biscuits, emergency food*