



UNIVERSITAS ANDALAS

**PENGEMBANGAN ABON AYAM DENGAN PENAMBAHAN BRUTU DAN
TEPUNG HATI AYAM SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN
TAMBAHAN BALITA GIZI KURANG**

Oleh :

ENJELIKA FEBIOLA

NIM. 2211223001



Diajukan Sebagai Pemenuhan Syarat Untuk Mendapatkan

Gelar Sarjana Gizi

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2026

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS**

Skripsi, 23 Juli 2026

ENJELIKA FEBIOLA, NIM. 2211223001

**PENGEMBANGAN ABON AYAM DENGAN PENAMAHAN BRUTU DAN
TEPUNG HATI AYAM SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN TAMBAHAN
BALITA GIZI KURANG**

xii + 88 halaman, 12 tabel, 9 gambar, 14 lampiran

ABSTRAK

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan mengembangkan produk abon ayam dengan penambahan brutu dan tepung hati ayam, mengetahui uji organoleptik, kandungan gizi, menentukan formula terbaik dan kontribusi produk sebagai makanan tambahan balita gizi kurang.

Metode

Jenis Penelitian ini adalah eksperimen murni dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Produk dibuat dengan 4 taraf perlakuan yang terdiri dari F0 (formula kontrol), F1 (penambahan 10 g brutu dan 15 g tepung hati ayam), F2 (penambahan 15 g brutu dan 20 g tepung hati ayam), F3 (penambahan 20 g brutu dan 25 g tepung hati ayam). Uji organoleptik (hedonik dan mutu hedonik) melibatkan 30 panelis semi terlatih. Analisis data dan hasil penelitian menggunakan metode *Kruskal Wallis* dan *ANOVA*. Hasil dengan perbedaan yang nyata dilanjutkan dengan *Mann Whitney* dan *Duncan*. Formula terbaik dilakukan dengan melalui metode MPE dari hasil uji hedonik dan kandungan zat gizi.

Hasil

Pada penelitian ini diperoleh formula terbaik adalah F2 dengan karakteristik coklat agak gelap, rasa agak gurih, aroma agak harum, tekstur biasa. Terdapat perbedaan nyata pada atribut aroma dan rasa ($p\text{-value} < 0,05$) dan tidak terdapat perbedaan nyata pada atribut warna dan tekstur ($p\text{-value} > 0,05$). Kadar air, kadar abu, lemak, protein, karbohidrat dan zat besi terdapat perbedaan nyata ($p\text{-value} < 0,05$). Produk dengan formulasi ini telah memenuhi syarat klaim label pangan sebagai makanan tinggi protein dan zat besi.

Kesimpulan

Berdasarkan perbedaan taraf perlakuan setiap formula, ditetapkan bahwa F2 merupakan formula terbaik dengan penambahan 15 g brutu dan 20 g tepung hati ayam.

Daftar Pustaka : 130 (1993-2026)

Kata Kunci : Abon Ayam, Brutu, Gizi Kurang, Makanan Tambahan, Tepung Hati Ayam.

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH
ANDALAS UNIVERSITY**

Undergraduate Thesis, 23 July 2026

ENJELIKA FEBIOLA, student ID Number 2211223001

**DEVELOPMENT OF CHICKEN FLOSS WITH CHICKEN TAIL ADDING
AND CHICKEN LIVER FLOUR AS AN ADDITIONAL FOOD ALTERNATIVE
FOR UNNUTRITIONED CHILDREN**

xii + 88 Pages, 12 tables, 9 images, 14 attachments

ABSTRAK

Research Objectives

This research aims to develop chicken floss products with the addition of chicken tail and chicken liver flour, determine organoleptic tests, nutritional content, determine the best formula and product contribution as additional food for malnutrition toddlers.

Methods

This type of research is a pure experiment with a completely randomized design (CDR). The product was made with 4 levels of treatment consisting of F0 (control formula), F1 (addition of 10 g chicken tail and 15 g chicken liver flour), F2 (addition of 15 g chicken tail and 20 g chicken liver flour), F3 (addition of 20 g chicken tail and 25 g chicken liver flour). Organoleptic test (hedonic and hedonic quality) involved 30 semi-trained panelists. Data analysis and research results used the Kruskal wallis and ANOVA methods. Results with significant differences were continued with mann whitney and duncan. The best formula was determined using the MPE method based on the hedonic test results and nutritional content.

Result

In this study, the best formula was F2, characterized by a slightly dark brown color, a slightly savory taste, a slightly fragrant aroma, and a normal texture. There were no significant difference in aroma and taste attributes ($p\text{-value} < 0,05$) and there were significant differences in color and texture attributes ($p\text{-value} > 0,05$). There were significant differences in Moisture, ash, fat, protein, carbohydrates and iron content ($p\text{-value} < 0,05$). This formulation meets the requirements for food label claims as a high-protein and iron food.

Conclusion

Based on the differences in treatment level of each formula, it was determined that F2 was the best formula with the addition of 15 g chicken tail and 20 g chicken liver flour.

Daftar Pustaka : 130 (1993-2026)

Keywords : Chicken floss, Chicken tail, malnutrition, additional food
chicken liver flour