



**PENGARUH KOMPOSISI DAGING RAJUNGAN DAN
DAGING AYAM ORGANIK TERHADAP KADAR
PROKSIMAT DAN ORGANOLEPTIK *BREAD ROLL* SEBAGAI
ALTERNATIF MAKANAN TAMBAHAN UNTUK
PENCEGAHAN *STUNTING* BAGI AUTISME USIA 25-59
BULAN**

SKRIPSI

EMILIA MEIRENITA

2210714051

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAKARTA
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM SARJANA
2026**



**PENGARUH KOMPOSISI DAGING RAJUNGAN DAN
DAGING AYAM ORGANIK TERHADAP KADAR
PROKSIMAT DAN ORGANOLEPTIK *BREAD ROLL* SEBAGAI
ALTERNATIF MAKANAN TAMBAHAN UNTUK
PENCEGAHAN *STUNTING* BAGI AUTISME USIA 25-59
BULAN**

SKRIPSI

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

EMILIA MEIRENITA

2210714051

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAKARTA
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM SARJANA
2026**

PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Emilia Meirenita

NIM : 2210714051

Tanggal : 09 Juni 2026

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan saya ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Jakarta, 09 Juni 2026

Yang menyatakan,



(Emilia Meirenita)

PERNYATAAN PENGGUNAAN KECERDASAN BUATAN

Saya menyatakan bahwa dalam penyusunan skripsi ini, saya menggunakan teknologi kecerdasan buatan (AI) dengan platform Perplexity dan ChatGPT untuk tujuan membantu *brainstorming* dan pemeriksaan tata bahasa dan saya bertanggung jawab penuh atas keakuratan, orisinalitas, dan integritas seluruh isi skripsi ini.

Nama : Emilia Meirenita
NIM : 2210714051
Tanggal : 09 Juni 2026

Jakarta, 09 Juni 2026

Yang menyatakan,



Emilia Meirenita

PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Emilia Meirenita
NIM : 2210714051
Fakultas : Ilmu Kesehatan
Program Studi : Gizi Program Sarjana

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jakarta Hak Bebas Royalti Non eksklusif (*Non-exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul: “Pengaruh Komposisi Daging Rajungan dan Daging Ayam Organik terhadap Kadar Proksimat dan Organoleptik *Bread Roll* sebagai Alternatif Makanan Tambahan untuk Pencegahan *Stunting* bagi Autisme Usia 25-59 Bulan”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti ini Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jakarta berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik hak cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Jakarta

Pada tanggal : 09 Juni 2026

Yang menyatakan,



Emilia Meirenita

PENGESAHAN

Skripsi diajukan oleh:

Nama : Emilia Meirenita

NRP : 2210714051

Program Studi : Gizi Program Sarjana

Judul Skripsi : Pengaruh Komposisi Daging Rajungan dan Daging Ayam Organik terhadap Kadar Proksimat dan Organoleptik *Bread Roll* sebagai Alternatif Makanan Tambahan untuk Pencegahan *Stunting* bagi Autisme Usia 25-59 Bulan

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Tim Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Gizi pada Program Studi Gizi Program Sarjana, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jakarta.

Jakarta, 09 Juni 2026

Penguji I (Ketua Penguji)

A'immatul Fauziyah, S.Gz., M.Si

NIP. 198810212025212036

Penguji II

Mgr. Ajeng Mustika, S.Gz

NIP. 199401312025062003

Penguji III

Sintha Fransiske Simanungkalit, S.Gz., MKM

NIP. 199101152025062002

Mengetahui,

Dekan

FIKES-UPN "Veteran" Jakarta

Dr. Sri Yanti, SST, FT, Ht, M.Si

NIP. 197406102021212005

Koordinator Program Studi

Gizi Program Sarjana

Utami Wahyuningsih, S.Gz., M.Si

NIP. 199109042019032017



PENGARUH KOMPOSISI DAGING RAJUNGAN DAN DAGING AYAM ORGANIK TERHADAP KADAR PROKSIMAT DAN ORGANOLEPTIK *BREAD ROLL* SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN TAMBAHAN UNTUK PENCEGAHAN *STUNTING* BAGI AUTISME USIA 25-59 BULAN

Emilia Meirenita

Abstrak

Stunting didefinisikan sebagai masalah gizi yang menyebabkan pertumbuhan pada anak terhambat. Balita yang mengalami *Autism Spectrum Disorder* (ASD) memiliki risiko *stunting* akibat perilaku makan yang selektif. *Bread roll* dapat dijadikan sebagai makanan tambahan dengan memanfaatkan daging rajungan dan daging ayam organik. Menganalisis pengaruh komposisi daging rajungan dan daging ayam organik terhadap kadar proksimat dan organoleptik *bread roll* merupakan tujuan dari penelitian ini. Desain penelitian berupa Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 taraf perlakuan dan 2 kali pengulangan. Rasio perbandingan daging rajungan dan daging ayam organik yaitu F1 (100:0), F2 (50:50), dan F3 (0:100). Hasil analisis menunjukkan komposisi daging rajungan dan daging ayam organik memiliki perbedaan terhadap kadar proksimat dan rasa. Namun, tidak terdapat perbedaan terhadap warna, aroma, dan tekstur *bread roll*. Formulasi *bread roll* terbaik adalah F2. Kesimpulannya, komposisi daging rajungan dan daging ayam organik berpengaruh terhadap kadar proksimat dan rasa, tetapi tidak berpengaruh terhadap warna, aroma, dan tekstur *bread roll*. Orang tua dapat menggunakan *bread roll* formulasi F2 sebagai alternatif makanan tambahan karena dalam 125 g mengandung energi 218,08 kkal, protein 12,98 g, lemak 5,78 g, dan karbohidrat 28,55 g.

Kata Kunci: Autisme, *Bread_Roll*, Daging_Ayam_Organik, Daging_Rajungan, *Stunting*

THE EFFECT OF BLUE SWIMMING CRAB AND ORGANIC CHICKEN COMPOSITION ON THE PROXIMATE AND ORGANOLEPTIC OF BREAD ROLL AS AN ALTERNATIVE SUPPLEMENTARY FOOD FOR STUNTING PREVENTION IN AUTISM AGED 25-59 MONTHS

Emilia Meirenita

Abstract

Stunting is a nutritional issue that leads to impaired growth in children. Toddlers with Autism Spectrum Disorder (ASD) are at risk of stunting due to selective eating behaviors. Bread roll can be used as supplementary food by utilizing blue swimming crab and organic chicken. Analyze the effect of blue swimming crab and organic chicken composition on the proximate and organoleptic properties of bread roll are the aim of this study. The study used a Completely Randomized Design (CRD) with three treatment levels and two replications. The ratios of blue swimming crab to organic chicken were F1 (100:0), F2 (50:50), and F3 (0:100). Results showed that the composition affected proximate content and taste, but had no effect on color, aroma, and texture. The best formulation was F2. In conclusion, the composition of blue swimming crab and organic chicken affects proximate content and taste without influencing color, aroma, and texture. Bread rolls with the F2 formulation can be used as an alternative supplementary food because in 125 g they contain 218,08 kcal of energy, 12,98 g of protein, 5,78 g of fat, and 28.55 g of carbohydrates.

Keywords: Autisme, Blue_Swimming_Crab, Bread_Roll, Organic_Chicken, Stunting

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan YME atas segala berkat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengaruh Komposisi Daging Rajungan dan Daging Ayam Organik terhadap Kadar Proksimat dan Organoleptik *Bread Roll* sebagai Alternatif Makanan Tambahan untuk Pencegahan *Stunting* bagi Autisme Usia 25-59 Bulan”. Penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada Ibu Sintha Fransiske Simanungkalit, S.Gz, MKM selaku dosen pembimbing yang telah banyak memberikan dampingan dan masukan terhadap proses penelitian ini. Terima kasih juga kepada Ibu A’immatul Fauziyah, S.Gz, M.Si dan Ibu Mgr. Ajeng Mustika, S.Gz selaku dosen penguji yang telah memberikan kritik dan saran yang membangun dalam skripsi ini.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada kedua orang tua dan seluruh keluarga besar terkasih atas doa dan dukungan yang telah diberikan. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada teman-teman mahasiswa Program Studi Gizi Program Sarjana Angkatan 2022 yang telah memberikan bantuan dan semangat selama penyusunan skripsi ini. Terima kasih juga kepada seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah membantu proses penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari ketidaksempurnaan dalam penulisan skripsi ini. Oleh sebab itu, penulis menerima saran dan kritik untuk menyempurnakan skripsi ini. Penulis berharap agar skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi masyarakat dan pelajar.

Jakarta, 02 Juni 2026

Penulis



Emilia Meirenita

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
PERNYATAAN PENGGUNAAN KECERDASAN BUATAN.....	iii
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI.....	iv
PENGESAHAN.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
 BAB I PENDAHULUAN	 1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Rumusan Masalah	5
I.3 Tujuan Penelitian.....	5
I.4 Manfaat Penelitian.....	5
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	 7
II.1 <i>Stunting</i>	7
II.2 <i>Autism Spectrum Disorder (ASD)</i>	11
II.3 Pemberian Makanan Tambahan	14
II.4 Rajungan	14
II.5 Daging Ayam Organik	18
II.6 Kandungan Gizi.....	20
II.7 <i>Bread Roll</i>	25
II.8 Matriks Penelitian Terdahulu	30
II.9 Kerangka Teori.....	33
II.10 Kerangka Konsep	34
II.11 Hipotesis Penelitian	34
 BAB III METODE PENELITIAN	 35
III.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	35
III.2 Desain Penelitian.....	35
III.3 Alat dan Bahan	36
III.4 Tahapan Penelitian.....	37
III.5 Formulasi Produk	37
III.6 Panelis Uji Organoleptik.....	42
III.7 Uji Organoleptik.....	42
III.8 Analisis Zat Gizi.....	42
III.9 Etik Penelitian	45
III.10 Definisi Operasional	46
III.11 Pengolahan dan Analisis Data.....	49
III.12 Penentuan Formulasi Terbaik.....	49

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	50
IV.1 Analisis Pengaruh Komposisi Daging Rajungan dan Daging Ayam Organik terhadap Kadar Proksimat <i>Bread Roll</i>	50
IV.2 Analisis Pengaruh Komposisi Daging Rajungan dan Daging Ayam Organik terhadap Organoleptik <i>Bread Roll</i>	63
IV.3 Penentuan Formulasi Terbaik <i>Bread Roll</i>	70
IV.4 Penentuan Nilai Gizi dan Takaran Saji <i>Bread Roll</i>	71
IV.5 Keterbatasan Penelitian	73
 BAB V PENUTUP	 75
V.1 Kesimpulan	75
V.2 Saran	75
 DAFTAR PUSTAKA.....	 77
RIWAYAT HIDUP	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1	Kategori Status Gizi Berdasarkan PB/U atau TB/U	7
Tabel 2	Kandungan Tepung Cangkang Rajungan dalam 100 gram.....	16
Tabel 3	Kandungan Daging Rajungan dalam 100 gram	18
Tabel 4	Perbandingan Karakteristik Daging Ayam.....	19
Tabel 5	Kandungan Daging Ayam Organik dalam 100 gram.....	20
Tabel 6	AKG Zat Gizi Makro dan Kebutuhan ASD Usia 25-59 Bulan	24
Tabel 7	Koefisien Aktivitas Fisik Usia 25-59 Bulan.....	24
Tabel 8	Kandungan Zat Gizi Roti dalam 100 gram	28
Tabel 9	Standar Mutu Roti Menurut SNI 8371:2018.....	28
Tabel 10	Matriks Penelitian Terdahulu	30
Tabel 11	Formulasi <i>Bread Roll</i> dalam 125 gram	38
Tabel 12	Estimasi Kandungan Gizi <i>Bread Roll</i> dalam 125 gram.....	39
Tabel 13	Definisi Operasional	46
Tabel 14	Hasil Analisis Kadar Proksimat <i>Bread Roll</i> dalam 100 gram	50
Tabel 15	Hasil Analisis Organoleptik <i>Bread Roll</i>	63
Tabel 16	Formulasi Terbaik <i>Bread Roll</i>	71
Tabel 17	Perbandingan Nilai Gizi <i>Bread Roll</i>	72
Tabel 18	Nilai Gizi <i>Bread Roll</i> Per Takaran Saji	73

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Rajungan (<i>Portunus pelagicus</i>)	15
Gambar 2	Kepiting Bakau Jingga (<i>Scylla olivacea</i>)	17
Gambar 3	Udang (<i>Macrobrachium lanchesteri</i>).....	17
Gambar 4	<i>Bread Roll</i>	26
Gambar 5	Kerangka Teori	33
Gambar 6	Kerangka Konsep.....	34
Gambar 7	Diagram Alir Tahapan Penelitian.....	37
Gambar 8	Diagram Alir Pembuatan <i>Bread Roll</i>	41
Gambar 9	Kadar Air <i>Bread Roll</i>	51
Gambar 10	Kadar Abu <i>Bread Roll</i>	54
Gambar 11	Kadar Protein <i>Bread Roll</i>	56
Gambar 12	Peran Protein bagi ASD dan Pencegahan <i>Stunting</i>	58
Gambar 13	Kadar Lemak <i>Bread Roll</i>	59
Gambar 14	Kadar Karbohidrat <i>Bread Roll</i>	61
Gambar 15	Nilai Warna <i>Bread Roll</i>	64
Gambar 16	<i>Bread Roll</i> Daging Rajungan dan Daging Ayam Organik	65
Gambar 17	Nilai Aroma <i>Bread Roll</i>	66
Gambar 18	Reaksi Senyawa Proses Pemanggangan	67
Gambar 19	Nilai Rasa <i>Bread Roll</i>	68
Gambar 20	Nilai Tekstur <i>Bread Roll</i>	69

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Surat Persetujuan Etik
Lampiran 2	Lembar Penjelasan Sebelum Persetujuan
Lampiran 3	<i>Informed Consent</i>
Lampiran 4	Formulir Uji Organoleptik
Lampiran 5	Dokumentasi Penelitian
Lampiran 6	Biaya Bahan Pembuatan Produk
Lampiran 7	Hasil Laboratorium Uji Proksimat
Lampiran 8	Hasil Uji Statistik
Lampiran 9	Lembar Monitoring Bimbingan
Lampiran 10	Surat Pernyataan Bebas Plagiarisme
Lampiran 11	Hasil Turnitin