

LAPORAN TUGAS AKHIR

Disusun guna mencapai derajat Ahli Madya Gizi

PENILAIAN ORGANOLEPTIK
SUP KRIM LABU KUNING (*Cucurbita moschata*)
DAN KACANG HIJAU (*Vigna radiata*) SEBAGAI
PMT BALITA DI POSYANDU

Disusun Oleh :

HILDA ZHRATUL JANNAH

NIM P2.06.31.2.21.013

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI TASIKMALAYA

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

2024



HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir dengan judul

**“PENILAIAN ORGANOLEPTIK SUP KRIM
LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) DAN KACANG HIJAU (*Vigna radiata*)
SEBAGAI PMT BALITA DI POSYANDU”**

Disusun oleh :

HILDA ZHRATUL JANNAH

NIM.P2.06.31.2.21.013

Pembimbing :



Dr. Hj. Wiwit Estuti, STP, M.Si

NIP. 196804181993012001

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

Tugas Akhir dengan judul

**“PENILAIAN ORGANOLEPTIK SUP KRIM
LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) DAN KACANG HIJAU (*Vigna radiata*)
SEBAGAI PMT BALITA DI POSYANDU”**

Disusun oleh :

Nama : Hilda Zahratul Jannah

NIM : P2.06.31.2.21.013

Telah dipertahankan dihadapan Dewan Penguji pada tanggal 14 Mei 2024
dan dilakukan revisi sesuai saran Dewan Penguji :

Susunan Dewan Penguji


Ketua Dewan Penguji

Dr. Hj. Wiwit Estuti, STP, M.Si
NIP. 196804181993012001

()

Penguji I

Priyo Sulistiyono, SKM, MKM
NIP. 197105121992031004

()

Penguji II

Dewi Vimala, SST, MPH
NIPK. 919800324200506201

()

Mengetahui:

Ketua Program Studi D III Gizi Cirebon



Uun Kunatpal, S.SiT, M.Si

NIP. 197101091995032002

**PENILAIAN ORGANOLEPTIK SUP KRIM
LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) DAN
KACANG HIJAU (*Vigna radiata*) SEBAGAI PMT BALITA DI POSYANDU**

Hilda Zahratul Jannah¹, Wiwit Estuti²

INTISARI

Salah satu masalah gizi yang terjadi pada anak balita adalah gizi kurang. Untuk mencegah malnutrisi sehingga perlu adanya makanan tambahan yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi balita dengan membuat olahan sup krim. Sup krim labu kuning merupakan salah satu produk makanan yang cocok untuk balita karena sifatnya yang bertekstur lembut. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penilaian organoleptik, estimasi kandungan gizi dan formula terbaik sup krim labu kuning dan kacang hijau sebagai pmt balita diposyandu.

Jenis penelitian ini adalah *Experiment* dengan desain rancangan acak lengkap 4 formulasi dengan 2 kali pengulangan. Penelitian ini dilakukan pada tanggal 2 Januari 2024 di kampus Program Studi DIII Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya. Jenis data yang digunakan adalah data primer. Analisis data menggunakan analisis deskriptif, dengan menghitung rerata pada masing – masing variable penilaian organoleptik. Estimasi kandungan gizi pada penelitian ini menggunakan Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017.

Hasil penelitian menunjukkan sup krim labu kuning dan kacang hijau produk terbaik berdasarkan nilai keseluruhan organoleptik yaitu formula 2 dengan perlakuan labu kuning 160 g dan kacang hijau 40 g dengan nilai rerata 4,26. Hasil perhitungan estimasi kandungan gizi produk terbaik yaitu formula 2, dengan kandungan gizi energi sebesar 64,9 kkal, protein sebesar 2,1 g, lemak sebesar 2,7 g, dan karbohidrat sebesar 10,3 g. Kandungan gizi sup krim per 100 g berkontribusi untuk memenuhi energi anak balita usia 6 bulan – 5 tahun yaitu sebesar 8,1 – 4,6%

Kata Kunci : Estimasi kandungan gizi, Kacang hijau, Labu kuning, Penilaian organoleptik, Sup Krim

1. Mahasiswa Program Studi DIII Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya
2. Dosen Program Studi D III Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir dengan judul “Penilaian Organoleptik Sup Krim Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Sebagai PMT Balita di Posyandu”. Shalawat serta salam semoga tercurah limpahkan kepada junjungan besar, Nabi Muhammad SAW, beserta para keluarga, sahabat dan Insya Allah kepada kita semua selaku umatnya hingga akhir zaman.

Melalui kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ketua Program Studi DIII Gizi Cirebon Ibu Uun Kunaepah, S.SiT, M.Si yang telah memberikan dukungan dan motivasi dalam penyusunan laporan tugas akhir.
2. Kedua orang tua serta kakak dan adik yang selalu memberikan dukungan dalam segala hal serta doa yang membuat penulis menyelesaikan laporan tugas akhir.
3. Dosen Pembimbing Tugas Akhir Ibu Dr. Hj. Wiwit Estuti, STP, M.Si yang telah memberikan semangat, masukan, dan saran dalam menyelesaikan laporan tugas akhir.
4. Dosen Penguji Tugas Akhir Bapak Priyo Sulistiyono, SKM, MKM dan Ibu Dewi Vimala, SST, MPH yang telah memberikan semangat, masukan, dan saran dalam menyelesaikan laporan tugas akhir.
5. Seluruh dosen dan staf Program Studi DIII Gizi Cirebon yang telah memberikan dukungan kepada penulis dalam menyusun laporan tugas akhir.
6. Teman – teman yang sudah membantu, memberikan semangat, dukungan , serta doa.

Penulis menyadari bahwa laporan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna karena adanya keterbatasan ilmu dan pengetahuan yang dimiliki. Oleh karena itu penulis mengharapkan masukan kritik dan saran untuk menyempurnakan laporan tugas akhir. Sehingga laporan tugas akhir ini dapat bermanfaat dan baik kedepannya.

Cirebon, April 2024

Hilda Zahratul Jannah

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
INTISARI	iii
PRAKATA.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
1. Tujuan Umum	5
2. Tujuan Khusus.....	5
D. Manfaat Penelitian	5
1. Peneliti	5
2. Masyarakat	6
3. Institusi Pendidikan.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Tinjauan Teori	7
1. Pemberian Makanan Tambahan (PMT)	7
2. Balita	10
3. Potensi Pangan Lokal Untuk Pembuatan PMT Balita	11
4. Estimasi Kandungan Gizi.....	21
5. Perhitungan Estimasi Kandungan Gizi	22
6. Uji Organoleptik.....	23
B. Kerangka Pemikiran.....	26
C. Kerangka Penelitian	27
BAB III METODE PENELITIAN	28
A. Jenis Penelitian.....	28
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	28

C. Desain Penelitian.....	29
1. Rancangan percobaan.....	29
2. Bahan dan Alat	30
3. Formulasi bahan setiap perlakuan	32
D. Variabel dan Definisi Operasional	33
E. Teknik Pengumpulan Data	38
1. Jenis Data	38
2. Cara Pengumpulan Data.....	38
3. Instrumen Penelitian.....	39
F. Pengolahan dan Analisis Data	40
1. Teknik Pengolahan Data	40
2. Teknik Analisis Data	41
G. Jalannya Penelitian.....	42
1. Diagram Alir.....	42
2. Penapisan Panelis	43
3. Penentuan Panelis.....	43
4. Pelaksanaan	44
5. Penyusunan Laporan Tingkat Akhir.....	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	46
A. Hasil	46
1. Pembuatan Sup Krim Labu Kuning dan Kacang Hijau	46
2. Uji Organoleptik.....	46
3. Estimasi Kandungan Gizi.....	47
B. Pembahasan.....	50
1. Pembuatan Sup Krim Labu Kuning dan Kacang Hijau	50
2. Uji Organoleptik.....	51
3. Estimasi Kandungan Gizi.....	55
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	57
A. Simpulan	57
B. Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA.....	59
LAMPIRAN.....	63

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Standar Makanan Tambahan untuk Balita Menurut Umur	9
Tabel 2. Angka Kecukupan Gizi Anak	10
Tabel 3. SNI Sup Krim	13
Tabel 4. Kandungan Gizi Labu Kuning per 100 g	15
Tabel 5. Kandungan Gizi Kacang Hijau per 100 g	17
Tabel 6. Rancangan Acak Lengkap	29
Tabel 7. Bahan Pembuatan Sup Krim	30
Tabel 8. Alat Pembuatan Sup Krim	31
Tabel 9. Formulasi Bahan	32
Tabel 10. Definisi Operasional	34
Tabel 11. Hasil Penilaian Organoleptik Sup Krim	47
Tabel 12. Estimasi Kandungan Gizi Sup Krim per 100 g	48
Tabel 13. Estimasi Kandungan Gizi Sup Krim per 200 g (1 porsi)	48
Tabel 14. Kontribusi Energi Produk Sup Krim Terhadap Kecukupan	49
Tabel 15. Kontribusi Protein Produk Sup Krim Terhadap Kecukupan	49
Tabel 16. Kontribusi Lemak Produk Sup Krim Terhadap Kecukupan	49
Tabel 17. Kontribusi Karbohidrat Produk Sup Krim Terhadap	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Sup Krim Labu Kuning	13
Gambar 2. Labu Kuning.....	15
Gambar 3. Kacang Hijau.....	17
Gambar 4. Kerangka Pemikiran.....	26
Gambar 5. Kerangka Penelitian	27
Gambar 6. Diagram Alir.....	42
Gambar 7. Sup Krim Labu Kuning, Kacang Hijau.....	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Penjelasan Penelitian Bagi Calon Panelis	64
Lampiran 2. Formulir Kesiediaan Menjadi Panelis	65
Lampiran 3. Kuesioner Penapisan Panelis	66
Lampiran 4. Formulir Uji Organoleptik I	67
Lampiran 5. Formulir Uji Organoleptik II	68
Lampiran 6. Penejelasan Sebelum Persetujuan (PSP)	69
Lampiran 7. Informed Consent	71
Lampiran 8. Pengolahan Data Organoleptik	72
Lampiran 9. Estimasi Kandungan Gizi Sup Krim Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017	73
Lampiran 10. Dokumentasi	75