



LAPORAN TUGAS AKHIR

PENILAIAN ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN NILAI GIZI SUP KRIM LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) DAN DAGING UDANG VANNAMEI (*Litopenaeus vannamei*) SEBAGAI MAKANAN TAMBAHAN UNTUK BALITA

Disusun guna mencapai derajat Ahli Madya Gizi

Disusun Oleh:

SINDY CITRA WATI
NIM.P2.06.31.2.22.076

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI CIREBON

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK

Indonesia\TAHUN



HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir dengan Judul
“Penilaian Organoleptik dan Kandungan Gizi Sup Krim Labu Kuning
(*Cucurbita moschata*) Dan Daging Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*)
Sebagai Makanan Tambahan Untuk Balita”

Tugas Akhir ini dipersiapkan dan disusun oleh:

SINDY CITRA WATI

NIM.P2.06.31.2.22.076

Telah diperiksa, disetujui dan siap untuk dipertahankan dihadapan Dewan Penguji
Tugas Akhir Program Studi D III Gizi Cirebon, Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya
pada:

Hari : Jumat

Tanggal : 09 Mei 2025

Waktu : 14.00 – 15.00

Pembimbing :



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

NIP. 196804181993012001

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

Tugas Akhir dengan judul

**“Penilaian Organoleptik dan Kandungan Gizi Sup Krim Labu Kuning
(*Cucurbita moschata*) Dan Daging Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*)
Sebagai Makanan Tambahan Untuk Balita”**

Disusun Oleh :

Nama : Sindy Citra Wati

NIM : P2.06.31.2.22.076

Telah dipertahankan didepan Dewan Penguji pada tanggal 16 Mei 2025
dan dilakukan revisi sesuai saran Dewan Penguji

Susunan Dewan Penguji

Ketua Dewan Penguji

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

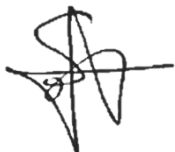
NIP. 196804181993012001


(.....)

Penguji I

Sumarto, STP, MP

NIP. 198401032012121002


(.....)

Penguji II

Jongga Adiyaksa, SKM, M. Biomed

NIP. 198602182009021002


(.....)

Mengetahui:

Ketua Program Studi D III Gizi Cirebon



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

NIP. 196804181993012001

**PENILAIAN ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN NILAI GIZI SUP KRIM LABU
KUNING (*Cucurbita moschata*) DAN DAGING UDANG VANNAMEI (*Litopenaeus
vannamei*) SEBAGAI MAKANAN TAMBAHAN UNTUK BALITA**

Sindy Citra Wati¹, Wiwit Estuti²

INTISARI

Gizi kurang merupakan suatu bentuk keadaan kekurangan gizi yang serius pada balita. Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) pada tahun 2022 menunjukkan prevalensi balita gizi kurang pada balita mengalami kenaikan 7,7%. Tujuan penelitian ini adalah membuat makanan tambahan untuk balita gizi kurang dengan membuat olahan makanan sup krim menggunakan bahan baku labu kuning dan daging udang. Sup krim labu kuning adalah salah satu jenis makanan yang ideal untuk balita karena teksturnya yang halus. Serta untuk mengetahui penilaian organoleptik, estimasi kandungan gizi, analisis kandungan zat gizi, dan kontribusi gizi. Jenis penelitian ini adalah *Experimental* dengan penelitian RAL (Rancangan Acak Lengkap) serta menggunakan *Hedonic Scale Test*. Dilakukan tiga variasi perlakuan dengan dua kali pengulangan yang menghasilkan sebanyak enam kali pengulangan. Penilaian organoleptik dilakukan oleh 30 panelis agak terlatih yang merupakan mahasiswa tingkat II dan III Program Studi DIII Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya dan perhitungan estimasi kandungan gizi menggunakan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2020. Penelitian ini menghasilkan produk terbaik dengan nilai rata-rata dari parameter keseluruhan F1 sebesar 4,25 (suka) yang mana lebih tinggi dibandingkan F2 (4,0), dan F3 (3,55) dengan kandungan F1 energi 67 kkal, protein 8,83 gram, lemak 1,94 gram, dan karbohidrat 3,52 gram.

Kata Kunci: Labu Kuning, Udang Vannamei, Makanan Tambahan

1. Mahasiswa Program Studi DIII Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya
2. Dosen Program Studi DIII 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 dan Kandungan Gizi Sup Krim Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Sebagai Makanan Tambahan Untuk Balita”. 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. Dalam penyusunan Proposal Tugas Akhir ini penulis banyak mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Melalui kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Dr. Hj. Wiwit Estuti, STP, M.Si Ketua Program Studi DIII Gizi Cirebon Politeknik Kesehatan Tasikmalaya sekaligus Dosen Pembimbing yang telah memberikan semangat, masukan, arahan dan meluangkan waktunya untuk membimbing dalam menyelesaikan Proposal Penelitian Tugas Akhir. Kebajikan ibu Dr. Hj. Wiwit Estuti, STP, M.Si tidak dapat penulis tuliskan dengan lengkap, namun akan penulis ukir dalam doa.
2. Bapak Sumarto, STP, MP, Dewan Penguji I yang telah membantu dan memberikan saran dalam penyusunan Proposal Penelitian Tugas Akhir ini.
3. Bapak Jongga Adiyaksa, SKM, M. Biomed, Dewan Penguji II yang telah membantu dan memberikan saran dalam penyusunan Proposal Penelitian Tugas Akhir ini.

4. Cinta pertama dan panutanku, Ayahanda Karnadi dan pintu surgaku Ibunda Rumini. Terima kasih atas segala pengorbanan dan tulus kasih yang diberikan. Beliau memang tidak sempat merasakan pendidikan bangku perkuliahan, namun mereka mampu senantiasa memberikan yang terbaik, tak kenal lelah mendoakan serta memberikan perhatian dan dukungan hingga penulis mampu menyelesaikan Penelitian Tugas Akhir ini. Semoga Bapak dan Ibu sehat, panjang umur dan bahagia selalu.
5. Kaka penulis Titi Marti atas segala dukungan, nasihat, doa, dan bantuan yang diberikan kepada penulis saat menyusun Karya Tulis Ilmiah.
6. Kedua ponakan kecil penulis, Kaka Salmaziya dan Adik Uznara yang dengan tulus memberikan pelukan hangat, serta keceriaan. Kalimat manis kalian “kita sayang tante” selalu memberikan semangat penulis saat menyusun Karya Tulis Ilmiah.
7. Kepada Muhamad Nur Rihandi yang telah kebersamaian penulis pada hari-hari yang tidak mudah selama proses penulisan Karya Tulis Ilmiah. Terima kasih atas dukungan dan semangat serta sudah menjadi tempat untuk berkeluh kesah.
8. Teman kampus sekaligus teman kosan Isma dan Diah yang sudah membantu penulis secara mental agar tetap stabil, memberikan semangat, dukungan, serta doa.
9. Semua rekan dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu, baik secara langsung maupun tidak langsung, jalannya penyusunan Proposal Tugas Akhir.

10. Yang terakhir kepada diri sendiri. Sindy Citra Wati, terima kasih sudah bertahan sejauh ini. Terima kasih tetap berusaha dan merayakan dirimu sendiri di titik ini, mampu mengendalikan diri, tidak pernah menyerah dalam proses penyusunan Penelitian Tugas Akhir ini dan telah menyelesaikannya sebaik mungkin, ini merupakan pencapaian yang patut dirayakan untuk diri sendiri. Adapun kurang dan lebihmu mari merayakan diri sendiri.

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, 09 Mei 2025

Sindy Citra Wati

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
INTISARI.....	iii
PRAKATA	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan	5
1. Tujuan Umum	5
2. Tujuan Khusus	5
D. Manfaat Penelitian	6
1. Peneliti.....	6
2. Bagi Masyarakat.....	6
3. Institusi.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Tinjauan Teori.....	7
1. Gizi Kurang pada Balita.....	7
2. Pemberian Makanan Tambahan (PMT).....	11
3. Potensi Pangan Lokal Untuk Pembuatan PMT Balita	13
4. Kandungan Gizi	28
5. Uji Organoleptik.....	29
B. Kerangka Pemikiran.....	35
C. Kerangka Penelitian	36
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	38
A. Jenis Penelitian.....	38
B. Waktu dan Tempat Penelitian	38
C. Desain Penelitian.....	38
1. Rancangan Percobaan	39
2. Penelitian Pendahuluan	39

3. Penelitian Utama	40
4. Bahan dan Alat.....	42
5. Formulasi Bahan Setiap Perlakuan	43
D. Variabel dan Defisiensi Operasional.....	45
1. Variabel Penelitian	45
2. Definisi Operasional.....	46
E. Teknik Pengumpulan Data.....	49
1. Jenis Data	49
2. Cara Pengumpulan Data.....	49
3. Instrumen Penelitian.....	50
F. Pengolahan dan Analisis Data	51
1. Teknik Pengolahan Data	51
2. Teknik Analisis Data.....	52
G. Jalannya Penelitian.....	53
1. Diagram Alir	53
2. Penapisan.....	54
3. Pelaksanaan.....	55
4. Penyusunan Laporan Akhir.....	57
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	58
A. Hasil	58
1. Pembuatan Sup Krim Labu Kuning dan Udang.....	58
2. Uji Organoleptik.....	59
3. Kandungan Gizi	60
4. Kontribusi Gizi	61
B. Pembahasan.....	63
1. Uji Organoleptik.....	63
2. Kandungan Gizi	70
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	72
A. Kesimpulan	72
B. Saran.....	73
DAFTAR PUSTAKA	74
LAMPIRAN.....	80

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Angka Kecukupan Gizi	11
Tabel 2. Standar Makanan Tambahan Untuk Balita Menurut Usia	13
Tabel 3. Syarat Mutu Sup Krim	15
Tabel 4. Kandungan Gizi Labu Kuning per 100 gram	20
Tabel 5. Kandungan Gizi Udang Per 100 gram	23
Tabel 6. Rancangan Acak Lengkap	39
Tabel 7. Pengelompokan Perlakuan Pada Penelitian Pendahuluan	40
Tabel 8. Pengelompokan Perlakuan Pada Peneliti Utama	41
Tabel 9. Bahan dan Spesifikasi	42
Tabel 10. Alat dan Spesifikasi	43
Tabel 11. Formulasi Bahan	44
Tabel 12. Definisi Operasional	46
Tabel 13. Hasil Penilaian Organoleptik Sup Krim	59
Tabel 14. Estimasi Kandungan Gizi Sup Krim Labu Kuning Per 100 gram	60
Tabel 15. Estimasi Kandungan Gizi Sup Krim Per 200 gr (1 porsi)	60
Tabel 16. Kontribusi Energi Produk Sup Krim Terhadap Kecukupan Gizi Balita per 100 gr	61
Tabel 17. Kontribusi Protein Produk Sup Krim Terhadap Kecukupan Gizi Balita per 100 gr	62
Tabel 18. Kontribusi Lemak Produk Sup Krim Terhadap Kecukupan Gizi Balita per 100 gr	62
Tabel 19. Kontribusi Karbohidrat Produk Sup Krim Terhadap Kecukupan Gizi Balita	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Sup Krim Labu Kuning	16
Gambar 2. Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>)	19
Gambar 3. Udang Vannamei (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	22
Gambar 4. Kerangka Pemikiran	35
Gambar 5. Kerangka Penelitian	36
Gambar 6. Diagram Alir Proses Pembuatan Sup Krim Labu Kuning dan Udang Vannamei	53
Gambar 7. Sup Krim Labu Kuning dan Udang	58
Gambar 8. Diagram Hasil Penilaian Organoleptik Sup Krim.....	59

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Perizinan.....	81
Lampiran 2. Kuesioner Penapisan Panelis	82
Lampiran 3. Formulir Kesiediaan Menjadi Panelis	83
Lampiran 4. Naskah Penjelasan Penelitian	84
Lampiran 5. Persetujuan Setelah Penjelasan.....	85
Lampiran 6. Formulir Uji Organoleptik I	86
Lampiran 7. Formulir Uji Organoleptik II	87
Lampiran 8. Pengolahan Data Organoleptik	88
Lampiran 9. Estimasi Kandungan Gizi Sup Krim Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2020	89
Lampiran 10. Dokumentasi	90