

**PENILAIAN ORGANOLEPTIK DAN ESTIMASI
KANDUNGAN GIZI KUE PUTRI SALJU DENGAN
TAMBAHAN TEPUNG KEDELAI (*Glycine max L*) SEBAGAI
SNACK SUMBER PROTEIN UNTUK REMAJA**

Tugas Akhir

Disusun guna mencapai derajat Ahli Madya Gizi



Disusun Oleh :

NYIMAS NURILLAH

NIM. P20631220027

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLTEKKES KEMENKES TASIKMALAYA
PRODI D III GIZI CIREBON**

2023

PENILAIAN ORGANOLEPTIK DAN ESTIMASI KANDUNGAN GIZI KUE PUTRI SALJU DENGAN TAMBAHAN TEPUNG KEDELAI (*Glycine max L*) SEBAGAI SNACK SUMBER PROTEIN UNTUK REMAJA

Nyimas Nurillah¹ Sholichin²

INTISARI

Remaja adalah kondisi peralihan dari masa anak-anak menuju dewasa, remaja termasuk kelompok yang rentan mengalami masalah gizi seperti gizi kurang maupun gizi lebih. Saat ini di Indonesia memiliki prevalensi status gizi kurang pada remaja usia 13-15 tahun sebesar 8,7% (Kemenkes RI, 2018). Salah satu upaya mencegah masalah tersebut adalah meningkatkan asupan makanan berupa snack dengan bahan pangan lokal, salah satunya adalah kue putri salju. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penilaian organoleptic dan estimasi kandungan gizi kue putri salju dengan tambahan tepung kedelai sebagai *snack* sumber protein bagi remaja.

Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari 2023 di Kampus Program Studi DIII Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya. Jenis penelitian ini adalah *true eksperimental* dengan desain rancangan acak lengkap 4 formulasi dan 2 kali pengulangan. 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 (TKPI, 2017).

Hasil penelitian menunjukkan kue putri salju tepung kedelai terbaik diperoleh berdasarkan nilai kesluruhan organoleptic yaitu formulasi 1 dengan penambahan tepung kedelai sebesar 50g dengan nilai rerata 4,0. Hasil perhitungan estimasi kandungan protein produk terbaik yaitu formulasi 1 sebesar 9,2g per 100 gr kue putri salju tepung kedelai. Kandungan protein kue putri salju tepung kedelai per 100 gram dapat berkontribusi untuk memenuhi protein sehari bagi remaja usia 13-18 tahun yakni sebesar 14,6%.

Kata kunci: Remaja, protein, tepung kedelai dan kue putri salju

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “Penilaian Organoleptik dan Estimasi Kandungan Gizi Kue Putri Salju Dengan Tambahan Tepung Kedelai (*Glycine max L*) Sebagai *Snack* Sumber Protein Untuk Remaja” Shalawat serta salam kita limpahkan kepada junjungan besar Nabi Muhammad SAW, para sahabat, keluarga serta kita selaku umatnya hingga akhir zaman.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ketua Program Studi DIII Gizi Cirebon Ibu Uun Kunaepah, SST, M.Si yang telah memberikan motivasi dan dukungan yang penuh terhadap penyusunan Tugas Akhir ini.
2. Dosen Pembimbing Bapak Sholichin SP,MT yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, saran, dan solusi sehingga peneliti dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
3. Bapak Dr. Hari Santoso, SKM, M.Epid, MHKes, selaku penguji I yang telah memberikan bimbingan dan meluangkan waktu selama penyusunan.
4. Bapak Priyo Sulistiyono, SKM,MKM , selaku penguji II yang telah memberikan bimbingan dan meluangkan waktu selama penyusunan.
5. Seluruh Dosen dan Staff Program Studi DIII Gizi Cirebon yang telah memberikan dukungan dalam Penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Kakak-kakak saya, Teh Lili, A Nanu, A iwan, A alin, yang selalu memberikan dukungan baik dari segi materi maupun non materi serta

doa yang tulus sehingga peneliti dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.

7. Sahabat-sahabat “ELANG BERMATA ENAM” Tersayang yang selalu menemani disaat suka maupun duka, selalu memberikan segala dukungan dan doa selama masa pembuatan Tugas Akhir ini.
8. Sahabat-sahabat “15.25 FIX” tersayang yang tidak bosan mendengarkan keluh kesah penulis dan memberikan semangat dan motivasi untuk Tugas Akhir.
9. Teman-teman Kenzius atau Kesebelasan Gizi Zeniuas angkatan ke-11 Prodi DIII Gizi Cirebon yang dengan setia berjuang bersama, memberi dukungan dan motivasi selama pengerjaan Tugas Akhir.
10. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah banyak membantu baik langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
11. *Last but not least, I wanna thank me I want to thank me for believing in me I want to thank me for doing all this hard work I want to thank me for having no days off.*

Peneliti menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih terdapat banyak kekurangan karena keterbatasan yang dimiliki peneliti. Oleh karena itu peneliti mengharapkan saran dan kritik yang membangun demi menyempurnakan Tugas Akhir ini agar menjadi lebih baik. Semoga Tugas Akhir ini bermanfaat bagi kita semua khususnya di bidang gizi dan kesehatan

Cirebon, Oktober 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
INTISARI	ii
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
1. Tujuan Umum	5
2. Tujuan Khusus	6
D. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Tinjauan Teoritis	7
1. Asupan protein bagi remaja	7
2. Kue Putri Salju	11
3. Kedelai	13
4. Tepung Kedelai	17
5. Uji Organoleptik	21
B. Kerangka Pemikiran	28
C. Kerangka konsep	29
BAB III METODE PENELITIAN	30
A. Jenis Penelitian	30
B. Waktu dan Tempat Penelitian	30
C. Desain Penelitian	30
1. Rancangan Percobaan	30
2. Bahan dan Alat	31
D. Variabel dan Definisi Operasional	33
1. Variabel	33
2. Definisi Operasional	34

E.	Teknik Pengumpulan Data	36
1.	Jenis Data	36
2.	Cara Pengumpulan Data	36
F.	Pengolahan dan Analisis Data	37
1.	Teknik Pengolahan Data	37
2.	Teknik Analisis Data	38
G.	Jalannya Penelitian	39
1.	Persiapan	39
2.	Persiapan Panelis	40
3.	Penelitian Panelis	40
4.	Penyusunan Laporan Akhir	41
5.	Pelaksanaan	42
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	45
A.	Hasil	45
1.	Pembuatan Kue Putri Salju Tepung kedelai	45
2.	Hasil Uji Organoleptik Kue putri salju tepung kedelai	45
3.	Estimasi Kandungan Zat Gizi	47
B.	Pembahasan	50
1.	Pembuatan Kue putri salju tepung kedelai	50
2.	Uji Organoleptik	50
3.	Estimasi Kandungan Gizi kue putri salju tepung kedelai	54
BAB V	SIMPULAN DAN SARAN	56
A.	Simpulan	56
B.	Saran	56
	DAFTAR PUSTAKA	57
	LAMPIRAN	60

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Protein beberapa bahan	9
Tabel 2. Angka Kecukupan Gizi untuk Remaja	10
Tabel 3. Komposisi Kedelai Kering per 100 gram	16
Tabel 4. Komposisi Zat Gizi Tepung Kedelai per 100 gram bahan	20
Tabel 5. Rancangan Acak Lengkap	31
Tabel 6. Daerah (Layout) RAL Penelitian	31
Tabel 7. Bahan Pembuatan Kue Putri Salju Formulasi Tepung Kedelai	32
Tabel 8. Alat yang digunakan dalam pembuaan kue putri salju tepung kedelai ..	32
Tabel 9. Fomulasi Bahan Setiap Perlakuan	33
Tabel 10. Definisi Operasional	34
Tabel 11. Rata-rata Penilaian Organoleptik	46
Tabel 12. Estimasi Kandungan Gizi Kue putri salju per 100 gr	47
Tabel 13. Kontribusi Energi Kue putri salju tepung kedelai terbaik per 100 gram terhadap kecukupan gizi remaja putri	48
Tabel 14. Kontribusi protein kue putri salju tepung kedelai terhadap Kecukupan gizi remaja putri	48
Tabel 15. Kontribusi lemak kue putri salju tepung kedelai terhadap Kecukupan Gizi Remaja Putri	49
Tabel 16. Kontribusi karbohidrat kue putri salju tepung kedelai terhadap Kecukupan Gizi remaja putri	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kue putri salju	11
Gambar 2. Kacang Kedelai	15
Gambar 3. Tepung Kedelai	18
Gambar 4. Kerangka Pemikiran.....	28
Gambar 5. Kerangka Konsep	29
Gambar 6. Formulasi kue Putri Salju Tepung Kedelai	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Penjelasan Penelitian.....	61
Lampiran 2. Informed consent	62
Lampiran 3. Kuisisioner Penapisan Panelis.....	63
Lampiran 4. Formulir Penapisan Panelis	64
Lampiran 5. Formulir Uji Organoleptik I	65
Lampiran 6. Formulir Uji Organoleptik II	66
Lampiran 7. Pengolahan Data	67
Lampiran 8. Dokumentasi	68
Lampiran 9. Informasi seputar produk.....	70