

Laporan Tugas Akhir

Disusun guna mencapai derajat Ahli Madya Gizi

**PENILAIAN ORGANOLEPTIK FORMULASI SUP KRIM
“KRIMERA” BERBAHAN DASAR KACANG MERAH
(*Phaseolus vulgaris L.*) DAN BERAS MERAH (*Oryza nivara*)
SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN FUNGSIONAL
UNTUK REMAJA ANEMIA**

Disusun Oleh:

ABIWARDANI SEKARNINGRUM

NIM. P2.06.31.2.21.001

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI CIREBON
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TAHUN 2024**



HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir dengan judul

**Penilaian Organoleptik Formulasi Sup Krim “KRIMERA” Berbahan Dasar
Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan Beras Merah (*Oryza nivara*)
Sebagai Alternatif Pangan Fungsional Untuk Remaja Anemia**

Disusun oleh:

ABIWARDANI SEKARNINGRUM

NIM. P2.06.31.2.21.001

Pembimbing:



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

NIP. 196804181993012001

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir dengan judul

“Penilaian Organoleptik Formulasi Sup Krim “KRIMERA” Berbahan Dasar Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) dan Beras Merah (*Oryza Nivara*) Sebagai Alternatif Pangan Fungsional Untuk Remaja Anemia”

Disusun Oleh

Nama : Abiwardani Sekarningrum

NIM : P2.06.31.2.21.001

Telah dipertahankan dihadapan Dewan Penguji pada tanggal 03 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

Hj. Alina Hizni, SKM, MPH

NIP. 196611261989032003



(.....)

Penguji II

Diyah Sri Yuhandini, S.SiT, SKM, M.Pd

NIP. 198009102006042002



(.....)

Mengetahui:

Program Studi D-III Gizi Cirebon



Unit Kunaepah, SST, M.Si

NIP. 197101091995032002

Penilaian Organoleptik Formulasi Sup Krim “KRIMERA” Berbahan Dasar Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) dan Beras Merah (*Oryza Nivara*) Sebagai Alternatif Pangan Fungsional Untuk Remaja Anemia

Abiwardani Sekarningrum¹, Wiwit Estuti²

INTISARI

Anemia disebut sebagai suatu keadaan dimana jumlah sel darah merah atau konsentrasi pengangkut oksigen di dalam darah (hemoglobin) di dalam tubuh tidak mencukupi kebutuhan fisiologis. Hemoglobin sendiri berfungsi untuk membantu sel darah merah untuk mendapatkan bentuk alaminya, yaitu bulat dengan bagian tengahnya pipih. Anemia sendiri dikatakan sebagai suatu kondisi dimana tubuh tidak memiliki cukup cadangan zat besi sehingga terjadi kekurangan penyaluran zat besi ke jaringan tubuh. Berdasarkan hasil Riskesdas pada tahun 2018 prevalensi anemia di Indonesia masih tergolong tinggi sebesar 48,9%.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk membuat alternatif pangan fungsional untuk remaja anemia dengan menggunakan bahan baku kacang merah dan beras merah dalam pembuatan sup krim dan untuk mengetahui organoleptik, formulasi disukai, kontribusi zat gizi dan zat besi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode eksperimen dengan desain penelitian RAL (Rangkaian Acak Lengkap) dengan 2 kali pengulangan dan sebanyak 8 satuan percobaan dengan 4 formula dengan perbandingan dalam penggunaan kacang merah dan beras merah F0 (0% : 13%), F1 (10,4% : 2,6%), F2 (9,1% : 3,9%), dan F3 (7,8% : 5,2%).

Hasil produk formulasi sup krim kacang merah dan beras merah yang paling disukai berdasarkan parameter keseluruhan dengan nilai tertinggi yaitu formulasi pertama (F1) dengan nilai sebesar 4,10, nilai ini lebih tinggi dari nilai F0 sebesar 3,87, sehingga produk ini dapat dijadikan sebagai alternatif pangan fungsional untuk penderita anemia.

Kata Kunci : Anemia, beras merah, kacang merah, remaja, sup krim

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan laporan tugas akhir dengan judul **“Penilaian Organoleptik Formulasi Sup Krim “KRIMERA” Berbahan Dasar Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan Beras Merah (*Oryza nivara*) Sebagai Alternatif Pangan Fungsional Untuk Remaja Anemia”**.

Penyusunan laporan tugas akhir ini diajukan sebagai syarat menyelesaikan Pendidikan gelar Ahli Madya Gizi Program Studi DIII Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tasikmalaya. Dalam penyusunan laporan tugas akhir ini penulis banyak mendapat bimbingan dan petunjuk dari berbagai pihak. Penulis mengucapkan terima kasih kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, berkah, dan karunia-Nya serta memberikan kesehatan, sehingga penyusunan laporan tugas akhir ini dapat diselesaikan sesuai dengan waktu yang diharapkan, kemudian kepada Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan syafa'at dan suri tauladan bagi umatnya. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ketua Prodi DIII Gizi Cirebon Ibu Uun Kunaepah, SST, M.Si yang telah memberikan motivasi dan dukungan yang penuh terhadap penyusunan.
2. Dosen pembimbing proposal penelitian Ibu Dr. Hj. Wiwit Estuti, STP, M.Si yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, saran dan solusi dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.
3. Dosen penguji I Ibu Hj. Alina Hizni, SKM, MPH yang telah memberikan masukan dan saran dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir.
4. Dosen penguji II Ibu Diyah Sri Yuhandini, S.SiT, SKM, M.Pd yang telah memberikan masukan dan saran dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir.
5. Ayah, Ibu, dan Adik yang paling berharga dan berjasa di hidup saya, saya ucapkan terima kasih banyak atas kasih sayang dan dukungan yang diberikan, dari saya kecil hingga dewasa. Maka dari itu, saya persembahkan karya tulis ilmiah ini untuk keluarga saya.
6. Kepada sahabat saya tercinta Frida Bella Apriliya, Fadhilah, Debie Tyra Julian, dan Anindya Azzahra yang telah memberikan semangat dan

dukungan kepada saya dari awal masuk kuliah hingga akhirnya dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah.

7. Kepada sahabat SMA saya tercinta Tribuana dan Talitha terima kasih telah memberikan dukungan, semangat, tidak pernah ragu atas kemampuan saya, serta do'anya.
8. Teman-teman seperjuangan DIII Gizi Cirebon Angkatan 12 "Asclepius" yang selalu memberikan dukungan, semangat dan do'anya.
9. Rekan-rekan dan semua pihak yang telah membantu dan memberi dukungan dalam penyusunan proposal tugas akhir ini.

Cirebon, 27 April 2024

Abiwardani Sekarningrum

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
INTISARI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Tinjauan Teori	8
1. Anemia pada Remaja	8
2. Zat Besi	11
3. Sup Krim	14
4. Bahan Baku Sup Krim	16
5. Uji Organoleptik	25
B. Kerangka Teori	27
C. Kerangka Konsep	28
BAB III METODE PENELITIAN	29
A. Jenis Penelitian	29
B. Waktu dan Tempat Penelitian	29
1. Waktu Penelitian	29
2. Tempat Penelitian	29
C. Desain Penelitian	30
1. Rancangan percobaan	30
2. Bahan dan Alat	31
3. Formulasi Bahan	33
D. Variabel dan Definisi Operasional	34
1. Variabel Penelitian	34
2. Definisi Operasional	35
3. Diagram Alir Proses Pembuatan Sup Krim	38

E.	Teknik Pengumpulan Data.....	39
1.	Jenis Data	39
2.	Cara Pengumpulan Data.....	39
3.	Instrumen Penilaian Organoleptik.....	40
F.	Pengolahan dan Analisis Data.....	41
1.	Teknik Pengolahan Data	41
2.	Teknik Analisis Data	42
3.	Perhitungan Estimasi Kandungan Gizi.....	42
4.	Perhitungan Kontribusi Zat Gizi	42
G.	Jalannya Penelitian.....	43
1.	Persiapan	43
2.	Pelaksanaan	44
3.	Penyusunan Laporan Akhir	45
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	46
A.	Hasil	46
1.	Pembuatan Sup Krim KRIMERA	46
2.	Hasil Uji Organoleptik Sup Krim KRIMERA	46
3.	Kontribusi Gizi dan Zat Besi Sup Krim KRIMERA.....	48
B.	Pembahasan.....	52
1.	Pembuatan Sup Krim KRIMERA	52
2.	Uji Organoleptik Sup Krim KRIMERA.....	53
3.	Penentuan Formula Terbaik	55
4.	Kontribusi Gizi Sup Krim KRIMERA	56
BAB V	SIMPULAN DAN SARAN.....	60
A.	Simpulan	60
B.	Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA		62
LAMPIRAN.....		67

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Angka Kecukupan Zat Besi yang Dianjurkan.....	12
Tabel 2. SNI Sup Krim	15
Tabel 3. Klasifikasi Kacang Merah.....	17
Tabel 4. Tabel Komposisi Zat Gizi Kacang Merah per 100 gram.....	19
Tabel 5. Kandungan Gizi Beras Merah per 100 gram	21
Tabel 6. Desain Rancangan Acak Lengkap	30
Tabel 7. Bahan yang digunakan	31
Tabel 8. Alat yang digunakan	32
Tabel 9. Formulasi Bahan	33
Tabel 10. Estimasi Kandungan Gizi Sup Krim Beras Merah dan Kacang Merah per 100 gr	33
Tabel 11. Definisi Operasional	35
Tabel 12. Hasil Penilaian Organoleptik Sup Krim KRIMERA	47
Tabel 13. Kontribusi Gizi Energi per 100 gram Formulasi Terbaik	48
Tabel 14. Kontribusi Gizi Protein per 100 gram Formulasi Terbaik	49
Tabel 15. Kontribusi Gizi Lemak per 100 gram Formulasi Terbaik.....	50
Tabel 16. Kontribusi Gizi Karbohidrat per 100 gram Formulasi Terbaik	50
Tabel 17. Kontribusi Gizi Fe per 100 gram Formulasi Terbaik.....	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Sup Krim	14
Gambar 2. Kacang Merah	16
Gambar 3. Beras Merah	20
Gambar 4. Kerangka Teori.....	27
Gambar 5. Kerangka Konsep	28
Gambar 6. Diagram Alir Proses Pembuatan Sup Krim Krim	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Perizinan.....	67
Lampiran 2. Kuesioner Penapisan Panelis	68
Lampiran 3. Lembar Formulir Kesiediaan Menjadi Panelis	69
Lampiran 4. Naskah Penjelasan Penelitian	70
Lampiran 5. Persetujuan Setelah Penjelasan.....	71
Lampiran 6. Formulir Uji Organoleptik 1	72
Lampiran 7. Formulir Uji Organoleptik 2.....	73
Lampiran 8. Proses Pengolahan Sup Krim Kacang Merah dan Beras Merah	74
Lampiran 9. Foto Kegiatan Uji Organoleptik	76
Lampiran 10. Perhitungan Kandungan Gizi Sup Krim Masing-Masing Formula	77
Lampiran 11. Pengolahan Data Organoleptik	79