

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU
PROGRAM STUDI DIIRI GIZI**

TUGAS AKHIR, JULI 2022

JESSICA BELINDA

**MODIFIKASI DAN UJI TINGKAT KESUKAAN SEMPOLET MAKANAN
KHAS MELAYU RIAU**

ABSTRAK

xiv + 45 halaman + 10 tabel + 5 gambar

Sempolet merupakan makanan khas melayu yang terbuat dari bahan campuran tepung sagu, sayuran, dan ebi. Tujuan penelitian ini untuk mengembangkan makanan tradisional dan mengetahui tingkat kesukaan terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur dari sempolet dengan substitusi udang.

Penelitian ini bersifat eksperimental dengan desai Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 2 perlakuan. Adapun perlakuannya adalah P0 diberikan ebi, P1 diberikan udang. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Riau. Analisa uji organoleptik dilakukan oleh panelis semi terlatih sebanyak 25 panelis. Kemudian dilanjutkan dengan uji Paired Sample t-Test dengan tingkat kepercayaan 0,05.

Hasil nilai rata-rata uji organoleptik sempolet menunjukkan bahwa warna P0:P1 (4,08:4,2) kategori suka, aroma P0:P1 (3,64:3,92) kategori agak suka, rasa P0:P1 (4,28:4,4) kategori suka, tekstur P0:P1 (4,16:4,16) Kategori suka. Uji Paired sample t-Test yang dilakukan tidak terdapat perbedaan yang signifikan dengan substitusi udang pada sempolet.

Kata Kunci : Sempolet, udang, ebi, uji organoleptik

MINISTRY OF HEALTH REPUBLIC INDONESIA

POLYTECHNIC OF HEALTH RIAU

DIII OF NUTRITION STUDY PROGRAM

FINAL PROPOSAL, JULY 2022

JESSICA BELINDA

**MODIFICATION AND TEST OF PREFERENCE LEVEL FOR A TYPICAL
RIAUMALAY FOOD SEMPOLET**

ABSTRACT

xiv + 45 pages + 10 tables + 5 pictures

Sempolet is a typical Malay food made from a mixture of sago flour, vegetables and dried shrimp. The purpose of this study was to develop traditional food and determine the level of preference for color, taste, aroma and texture of sempolet with shrimp substitution.

This research is experimental with a completely randomized design (CRD) with 2 treatments. The treatment was that P0 was given ebi, P1 was given shrimp. This research was conducted at the Food Laboratory of the Riau Ministry of Health Poltekkes. The organoleptic test analysis was carried out by 25 semi-trained panelists. Then proceed with the Paired Sample t-Test with a confidence level of 0.05.

The results of the average value of the organoleptic sempolet test showed that color P0:P1 (4.08:4.2) liked the category, aroma P0:P1 (3.64:3.92) rather liked the category, taste P0:P1 (4, 28:4,4) like category, texture P0:P1 (4,16:4,16) Like category. The Paired sample t-Test conducted did not show a significant difference with shrimp substitution on sempolet.

Keywords: Sempolet, shrimp, shrimp, organoleptic test