

**TINGKAT KESUKAAN CHURROS DENGAN SUBSTITUSI  
SARI WORTEL**

**SABILA AZZAHRA**



**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RIAU  
JURUSAN GIZI  
PEKANBARU  
2024**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “Tingkat Kesukaan *Churros* Dengan Substitusi Sari Wortel” adalah berdasarkan hasil pemikiran, penelitian dan pemaparan asli dari penulis sendiri dengan arahan dari pembimbing yang merupakan bagian atau keseluruhan dari kegiatan yang tercantum pada tugas akhir ini. Semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Pekanbaru, 21 Mei 2024



Sabila Azzahra

P032113411076

## HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Tingkat Kesukaan *Churros* Dengan Substitusi Sari Wortel  
Nama : Sabila Azzahra  
NIM : P032113411076

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi D3 Poltekkes Kemenkes Riau

Pembimbing 1 :  
Sri Mulyani, STP, M.Si



---

Pembimbing 2 :  
Yuliana Arsil, M.Farm, Apt



---

Penguji :  
Irma Susan Paramita, S.Gz, M.Kes



---

Diketahui oleh  
Ketua Jurusan Gizi  
Fitri, SP, MKM  
NIP. 198008132006042010



---

Tanggal Ujian : 21 Mei 2024

Tanggal Lulus : Juli 2024

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Tingkat Kesukaan Churros Dengan Substitusi Sari Wortel” ini dapat selesai sesuai dengan yang diharapkan. Penyusunan tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Gizi. Selama proses penyusunan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, arahan dan dukungan dari berbagai pihak terkait, dengan itu penulis mengucapkan terimakasih setulus-tulusnya kepada :

1. Rully Hevrialni, SST, Bdn, M.Keb, M.H selaku Direktur Politeknik Kesehatan Riau.
2. Fitri, SP, MKM selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Riau.
3. Sri Mulyani, STP, M.Si selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan saran serta berbagai pengalaman kepada penulis sehingga Tugas Akhir ini dapat selesai dengan baik.
4. Yuliana Arsil, M.Farm, Apt selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktu, dan pikiran serta penuh kesabaran telah membimbing penulis dan memberikan kritik serta saran demi perbaikan penulisan penulisan Tugas Akhir ini.
5. Irma Susan Paramita, S.Gz, M.Kes selaku penguji yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan penulisan Tugas Akhir ini
6. Seluruh dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau yang telah mendidik dan memberikan ilmunya selama perkuliahan dan seluruh staff yang telah membantu dalam pelayanan dan administrasi sampai akhir proses pembuatan Tugas Akhir.
7. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan doa, pengertian serta dukungan terbaik kepada penulis.
8. Teman-teman dan sahabat penulis yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa penyusunan tugas akhir ini terdapat berbagai kekurangan, maka saran dan kritik yang bersifat membangun demi jauh lebih sempurna dari sebelumnya sangat penulis harapkan. Terakhir penulis berharap semoga tugas akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Pekanbaru, 21 Mei 2024

A handwritten signature in dark ink, appearing to be 'Sabila Azzahra', with a stylized, cursive script.

Sabila Azzahra

NIM. P032113411076

## DAFTAR ISI

<b>PERNYATAAN KEASLIAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA .....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1    Latar Belakang .....	1
1.2    Rumusan Masalah .....	3
1.3    Tujuan Penelitian .....	3
1.4    Manfaat Penelitian .....	4
1.5    Ruang Lingkup.....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
2.1 <i>Churros</i> .....	5
2.2    Wortel.....	9
2.3    Uji Organoleptik.....	11
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>16</b>
3.1    Jenis Penelitian.....	16
3.2    Waktu dan Tempat .....	16
3.3    Alat dan Bahan.....	16
3.4    Tahap Penelitian.....	16
3.5    Formulasi Perlakuan.....	18
3.6    Prosedur Kerja.....	18
3.7    Pengumpulan dan Analisis Data .....	20
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>21</b>
4.1    Deskripsi Produk.....	21
4.2    Hasil Uji Tingkat Kesukaan .....	22

4.3	Zat Gizi <i>Churros</i> dengan Substitusi Sari Wortel .....	28
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>29</b>
5.1	Kesimpulan .....	29
5.2	Saran.....	29
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>30</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>33</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Perhitungan Kandungan Gizi Bahan Pembuatan <i>Churros</i> .....	6
Tabel 2. Kandungan Gizi dalam dalam 100 gram Tepung Terigu.....	6
Tabel 3. Kandungan Gizi dalam dalam 100 gram Margarin.....	7
Tabel 4. Kandungan Gizi dalam dalam 100 gram Telur Ayam .....	8
Tabel 5. Kandungan Gizi dalam dalam 100 gram Gula.....	8
Tabel 6. Kandungan Zat Gizi dalam 100 gram Wortel Segar .....	10
Tabel 7. Hasil Organoleptik Uji Pendahuluan .....	17
Tabel 8. Jumlah Bahan pada Setiap Perlakuan .....	18
Tabel 9. Deskripsi <i>Churros</i> Sari Wortel .....	21
Tabel 10. Hasil Analisis Tingkat Kesukaan <i>Churros</i> Sari Wortel.....	22
Tabel 11. Kandungan Gizi pada Bahan <i>Churros</i> Sari Wortel.....	28



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. <i>Churros</i> .....	5
Gambar 2. Wortel.....	10
Gambar 3. Diagram Alir Pembuatan Sari Wortel .....	18
Gambar 4. Diagram Alir Pembuatan <i>Churros</i> Dengan Substitusi Sari Wortel.....	19
Gambar 5. Tingkat Kesukaan Warna <i>Churros</i> Sari Wortel .....	23
Gambar 6. Tingkat Kesukaan Aroma <i>Churros</i> Sari Wortel.....	24
Gambar 7. Tingkat Kesukaan Tekstur <i>Churros</i> Sari Wortel .....	25
Gambar 8. Tingkat Kesukaan Rasa <i>Churros</i> Sari Wortel .....	27

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pernyataan Persetujuan Menjadi Panelis .....	33
Lampiran 2 . Formulir Uji Tingkat Kesukaan.....	34
Lampiran 3. Hasil Analisa Warna Terhadap <i>Churros</i> Sari Wortel.....	35
Lampiran 4. Hasil Analisa Aroma Terhadap <i>Churros</i> Sari Wortel .....	36
Lampiran 5. Hasil Analisa Tekstur Terhadap <i>Churros</i> Sari Wortel .....	37
Lampiran 6. Hasil Analisa Rasa Terhadap <i>Churros</i> Sari Wortel.....	38
Lampiran 7. Hasil SPSS terhadap Warna <i>Churros</i> Sari Wortel.....	39
Lampiran 8. Hasil SPSS terhadap Aroma <i>Churros</i> Sari Wortel .....	40
Lampiran 9. Hasil SPSS terhadap Tekstur <i>Churros</i> Sari Wortel.....	41
Lampiran 10. Hasil SPSS terhadap Rasa <i>Churros</i> Sari Wortel .....	42
Lampiran 11. Surat Izin Penelitian.....	43
Lampiran 12. Dokumentasi Pembuatan Produk <i>Churros</i> Sari Wortel.....	44
Lampiran 13. Dokumentasi Uji Organoleptik.....	45