

**UJI TINGKAT KESUKAAN SELAI BUAH BIT**

**ZACHIRINISA NUR HALIMAH**



**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RIAU**

**JURUSAN GIZI**

**PEKANBARU**

**2024**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “Uji Tingkat Kesukaan Selai Buah Bit” 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.

Pekaharu, 14 Mei 2024



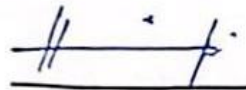
Jur Halimah)  
NIM. P032113411084

## HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Uji Tingkat Kesukaan Selai Buah Bit  
Nama : Zachirinisa Nur Halimah  
NIM : P032113411084

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 :  
Hesti Atasasih, SP, MKM



Pembimbing 2 :  
Sri Mulyani, STP, MSi



Penguji :  
Yolahumaroh, SKM., MPH



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



Tanggal Ujian : 14 Mei 2024

Tanggal Lulus :

## KATA PENGANTAR

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

1. Rulli Hevriani, SST, BDN, M.Keb, M.H selaku Direktur Politeknik Kesehatan Riau
2. Fitri, SP ,MKM selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Riau
3. Hesti Atasasih, SP, MKM selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan saran serta berbagai pengalaman kepada penulis sehingga laporan Tugas Akhir ini dapat selesai dengan baik
4. Sri Mulyani, STP, MSi selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktu, dan pikiran serta penuh kesabaran telah membimbing penulis dan memberikan kritik serta saran demi perbaikan penulisan laporan Tugas Akhir ini
5. Yola Humaroh, SKM, MPH selaku penguji yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan laporan 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 laporan 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 laporan 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 laporan tugas akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Pekanbaru, 14 Mei 2024



Zachirinisa Nur Halimah

## DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN .....	Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK .....	iii
ABSTRACT.....	iv
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR .....	v
HALAMAN JUDUL DALAM .....	vi
HALAMAN PENGESAHAN .....	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
RIWAYAT HIDUP .....	xiv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Manfaat Penelitian .....	3
BAB II .....	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Buah Bit.....	4
2.1.1 Klasifikasi Buah Bit.....	4
2.1.2 Kandungan Gizi Buah Bit .....	5
2.1.3 Manfaat Buah Bit.....	6
2.2 Selai .....	6

2.3 Uji Organoleptik .....	8
<b>BAB III.....</b>	<b>10</b>
<b>METODE PENELITIAN.....</b>	<b>10</b>
3.1 Jenis Penelitian.....	10
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian .....	11
3.3 Alat dan Bahan.....	11
3.4 Rancangan Penelitian.....	11
3.5 Prosedur Penelitian .....	13
3.6 Pengumpulan, Pengolahan, dan Analisis Data .....	14
<b>BAB IV .....</b>	<b>15</b>
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>15</b>
4.1 Deskripsi Produk.....	15
4.2 Hasil Uji Organoleptik.....	17
<b>BAB V.....</b>	<b>25</b>
<b>PENUTUP.....</b>	<b>25</b>
5.1 Kesimpulan.....	25
5.2 Saran .....	25
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>26</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>28</b>

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1 Kandungan gizi bit merah (per 100 g bahan).....	5
Tabel 2 Penelitian Pendahuluan .....	10
Tabel 3 Rancangan Penelitian Selai Buah Bit .....	11
Tabel 4 Penggunaan bahan selai buah bit setiap perlakuan dalam satuan (gram) 12	
Tabel 5 Deskripsi Selai Buah Bit .....	15
Tabel 6 Kandungan Zat Gizi Selai Buah Bit .....	17
Tabel 7 Hasil Uji Hedonik Selai Buah Bit.....	18

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Buah bit .....	4
Gambar 2 Prosedur pembuatan selai buah bit .....	13
Gambar 3 Tingkat Kesukaan terhadap Warna.....	19
Gambar 4 Tingkat Kesukaan terhadap Aroma .....	20
Gambar 5 Tingkat Kesukaan terhadap Rasa.....	22
Gambar 6 Tingkat Kesukaan terhadap Tekstur .....	24



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Persetujuan sebagai Panelis.....	28
Lampiran 2 Formulir Uji Organoleptik.....	29
Lampiran 3 Hasil Analisa Aroma terhadap Selai Buah Bit .....	30
Lampiran 4 Hasil Analisa Warna terhadap Selai Buah Bit .....	32
Lampiran 5 Hasil Analisa Tekstur terhadap Selai Buah Bit.....	34
Lampiran 6 Hasil Analisa Tekstur terhadap Selai Buah Bit.....	36
Lampiran 7 Dokumentasi Pembuatan Produk Selai Buah Bit.....	38
Lampiran 8 Dokumentasi Uji Organoleptik .....	39