

**UJI TINGKAT KESUKAAN PADA *CUPCAKE* DENGAN
SUBSTITUSI TEPUNG DAUN KELOR**

SUCI ZILFANA AGUSTIN



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

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “Uji Tingkat Kesukaan pada *Cupcake* Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor” 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.

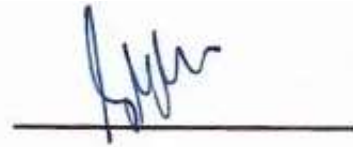


HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Uji Tingkat Kesukaan pada *Cupcake* Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor
Nama : Suci Zilfana Agustin
NIM : P032113411081

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

Pembimbing 1 :
Sri Mulyani STP, M.Si



Pembimbing 2 :
Roziana, SST, M.Gizi



Penguji :
Dr. Aslis Wirda Hayati, SP, M.Si



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



Tanggal Ujian : 29 Mei 2024

Tanggal Lulus : Mei 2024

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Uji Tingkat Kesukaan pada *Cupcake* Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor” 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, M.Keb, M.H.Kes 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. Roziana, SST, M. Gizi selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktu, dan pikiran serta penuh kesabaran telah membimbing penulis dan memberikan kritik serta saran demi perbaikan penulisan Tugas Akhir ini
5. Dr. Aslis Wirda Hayati, SP, M.Si selaku penguji yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan 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. Kedua orang tua penulis, orang hebat yang selalu menjadi penyemangat dan sandaran terkuat dari kerasnya dunia. Tidak henti – hentinya memberikan kasih sayang dengan penuh cinta dan selalu memberikan motivasi, terimakasih selalu berjuang untuk kehidupan penulis. Dan terimakasih kepada kedua adik – adik penulis yang selalu memberikan semangat hingga akhir.

8. Kakek, nenek, om dan tante penulis yang selalu mendoakan dan memberi semangat penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini. Dan juga semua keluarga yang telah mendoakan penulis.
9. Kepada seseorang yang tidak dapat disebutkan namanya. Penulis ucapkan terimakasih telah menemani dan memberikan kebahagiaan, motivasi serta semangat kepada penulis selama 3 tahun masa perkuliahan serta selama penulis mengerjakan Tugas Akhir tak henti – hentinya selalu memberikan support moril, you are the best support system.
10. Teman-teman dan sahabat penulis yang tidak dapat penulis sebut satu persatu namanya, 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, 29 Mei 2024



(Suci Zilfana Agustin)

NIM. P032113411081

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR.....	v
HALAMAN JUDUL DALAM	vi
HALAMAN PERSETUJUAN	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Daun Kelor	5
2.1.1 Klasifikasi Daun Kelor	6
2.1.2 Khasiat Daun Kelor	6
2.2 Tepung Daun Kelor	6
2.2.1 Kandungan Gizi Tepung Daun Kelor	7
2.3 <i>Cupcake</i>	8
2.3.1 Bahan Pembuatan <i>Cupcake</i> Daun Kelor	9
2.4 Uji Organoleptik.....	14
2.5 Uji Hedonik.....	16
2.6 Panelis	17
BAB III METODE PENELITIAN	19
3.1 Jenis Penelitian dan Desain	19
3.2 Tahap Penelitian	19
3.2.1 Penelitian Pendahulu	19
3.2.2 Penelitian Lanjutan	20
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	20
3.4 Alat dan Bahan	20
3.4.1 Alat	20
3.4.2 Bahan.....	20

3.5	Prosedur Kerja.....	21
3.5.1	Prosedur <i>Cupcake</i>	21
3.6	Rancangan Penelitian.....	22
3.6.1	Perlakuan.....	22
3.7	Pengumpulan, Pengolahan dan Analisis Data.....	22
3.7.1	Pengumpulan Data.....	22
3.7.2	Pengolahan Data dan Analisis Data.....	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		24
4.1	Hasil dan Pembahasan.....	24
4.1.1	Deskripsi Tepung Daun Kelor.....	24
4.1.2	Deskripsi Produk.....	24
4.1.3	Hasil Uji Tingkat Kesukaan.....	27
4.1.4	Tingkat Kesukaan Terhadap Warna.....	28
4.1.5	Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma.....	29
4.1.6	Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur.....	30
4.1.7	Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa.....	31
BAB V PENUTUP.....		33
5.1	Kesimpulan.....	33
5.2	Saran.....	33
DAFTAR PUSTAKA		34
LAMPIRAN.....		37

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi Tepung Daun Kelor	7
Tabel 2. Standar Mutu <i>Cupcake</i> Menurut SNI 01-3840-1995	9
Tabel 3. Nilai Gizi Tepung Terigu	10
Tabel 4. Nilai Gizi Susu Skim Bubuk	11
Tabel 5. Kandungan Gizi Telur Ayam	12
Tabel 6. Nilai Gizi Margarin	13
Tabel 7. Hasil Penelitian Terdahulu	20
Tabel 8. Bahan <i>Cupcake</i> Daun Kelor	22
Tabel. 9 Deskripsi <i>Cupcake</i> dengan Substitusi Tepung Daun Kelor	25
Table 10. Hasil Analisa Tingkat Kesukaan <i>Cupcake</i> Substitusi Tepung Daun Kelor.....	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Daun Kelor	5
Gambar 2. <i>Cupcake</i>	8
Gambar 3. Prosedur <i>Cupcake</i>	21

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Prosedur Pembuatan <i>Cupcake</i> Substitusi Tepung Daun Kelor	38
Lampiran 2. Pernyataan Persetujuan Menjadi Responden.....	40
Lampiran 3. Formulir Uji Organoleptik.....	41
Lampiran 4. Hasil SPSS terhadap Warna <i>Cupcake</i> Substitusi Tepung Daun Kelor	42
Lampiran 5. Hasil SPSS terhadap Aroma <i>Cupcake</i> Substitusi Tepung Daun Kelor	43
Lampiran 6. Hasil SPSS terhadap Tekstur <i>Cupcake</i> Substitusi Tepung Daun Kelor	44
Lampiran 7. Hasil SPSS terhadap Rasa <i>Cupcake</i> Substitusi Tepung Daun Kelor	45
Lampiran 8. Uji Organoleptik	46
Lampiran 9. Surat Izin Penelitian.....	47