

**UJI TINGKAT KESUKAAN *PANCAKE* DENGAN SUBSTITUSI
TEPUNG KACANG MERAH**

TASYA NABILA PUTRI



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

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “Uji Tingkat Kesukaan *Pancake* dengan Substitusi Tepung Kacang Merah” 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, 16 Mei 2024



(Tasya Nabila Putri)

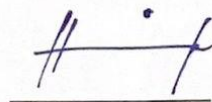
P032113411082

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Uji Tingkat Kesukaan Pancake dengan Substitusi Tepung
Kacang Merah
Nama : Tasya Nabila Putri
NIM : P032113411082

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

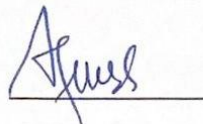
Pembimbing 1 :
Hesti Atasasih, SP, MKM



Pembimbing 2 :
Dr. Aslis Wirda Hayati, SP, M.Si



Penguji :
Dewi Rahayu, SP, M.Si



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



Tanggal Ujian : 22 Mei 2024

Tanggal Lulus :

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Dumai pada tanggal 30 Maret 2003 sebagai anak ke 2 (dua) dari pasangan Taswir Effendy dan Rahmawati. Pendidikan Sekolah Menengah Atas (SMA) ditempuh di sekolah SMAN 8 Pekanbaru, dan lulus pada tahun 2021. Pada tahun 2021, penulis diterima sebagai mahasiswa program studi Diploma 3 di Program Studi Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau.

KATA PENGANTAR

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

1. Rully Hevriani, SST, M.Keb 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 usulan Tugas Akhir inidapat selesai dengan baik.
4. Dr. Aslis Wirda Hayati, SP, M.Si selaku Pembimbing II yang telah meluangkan waktu, dan pikiran serta penuh kesabaran telah membimbing penulis dan memberikan kritik serta saran demi perbaikan penulisan usulan Tugas Akhir ini.
5. Dewi Rahayu, SP, M.Si selaku Penguji yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikanusulan Tugas Akhir ini.
6. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan doa,pengertian serta dukungan terbaik kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa penyusunan usulan 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, 20 Mei 2024



Tasya Nabila Putri

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	ix
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 <i>Pancake</i>	5
2.2 Kacang Merah	7
2.3 Uji Organoleptik.....	10
BAB III.....	12
METODE PENELITIAN.....	12
3.1 Jenis dan Desain Penelitian.....	12
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	12
3.3 Alat dan Bahan.....	12
3.4 Tahap Penelitian.....	12
3.5 Prosedur Penelitian.....	14
3.6 Pengumpulan, Pengolahan dan Analisis Data.....	15
BAB IV.....	17
HASIL & PEMBAHASAN.....	17
4.1 Deskripsi Produk	17
4.2 Hasil Uji Kesukaan.....	18
BAB V	24
PENUTUP	24
5.1 Kesimpulan	24
5.2 Saran.....	24
DAFTAR PUSTAKA.....	25
LAMPIRAN.....	28

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi Kacang Merah	9
Tabel 2. Formulasi Bahan Pembuatan <i>Pancake</i>	13
Tabel 3. Deskripsi <i>Pancake</i> Substitusi Tepung Kacang Merah	17
Tabel 4. Hasil Uji Organoleptik <i>Pancake</i> Substitusi Tepung Kacang Merah	18

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. <i>Pancake</i>	5
Gambar 2. Kacang Merah.....	8
Gambar 3. Prosedur Pembuatan <i>Pancake</i>	14
Gambar 4. Prosedur Pelaksanaan Uji Organoleptik.....	15
Gambar 5. Tingkat Kesukaan terhadap Warna.....	19
Gambar 6. Tingkat Kesukaan terhadap Aroma	20
Gambar 7. Tingkat Kesukaan terhadap Tekstur	22
Gambar 8. Tingkat Kesukaan terhadap Rasa.....	23

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Persetujuan Sebagai Panelis	28
Lampiran 2 Formulir Uji Organoleptik.....	29
Lampiran 3 Hasil Analisa Aroma terhadap <i>Pancake</i>	30
Lampiran 4 Hasil Analisa Warna terhadap <i>Pancake</i>	32
Lampiran 5 Hasil Analisa Tekstur terhadap <i>Pancake</i>	34
Lampiran 6 Hasil Analisa Rasa terhadap <i>Pancake</i>	36
Lampiran 7 Dokumentasi Pembuatan Produk <i>Pancake</i> Substitusi Tepung Kacang Merah	38
Lampiran 8 Uji Organoleptik	39