

**DAYA TERIMA *MILLE CREPES* DENGAN PENAMBAHAN  
TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna radiata L.*)**

**REVINA PUTRI KANZA**



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

**DAYA TERIMA *MILLE CREPES* DENGAN PENAMBAHAN  
TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna radiata L.*)**

**REVINA PUTRI KANZA**



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

## PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “*Daya Terima Mille Crepes Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata L.)*” 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, 15 Mei 2024



Revina Putri Kanza

P032113411073

## HALAMAN PENGESAHAN

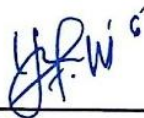
Judul Tugas Akhir : Daya Terima *Mille Crepes* Dengan Penambahan Tepung  
Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*)  
Nama : Revina Putri Kanza  
NIM : P032113411073

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 :  
Hesti Atasasih, SP, MKM



Pembimbing 2 :  
Yessi Marlina, S.Gz, M.P.H



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



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



Tanggal Ujian :  
15 Mei 2024

Tanggal Lulus :

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul “*Daya Terima Mille Crepes Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata L.)*” 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. 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. 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. Yessi Marlina, S.Gz, MPH 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. Irma Susan Paramita, S.Gz, M.Kes 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 usulan 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 usulan tugas akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Pekanbaru, 15 Mei 2024



Revina Putri Kanza

P032113411072

## DAFTAR ISI

<b>PERNYATAAN KEASLIAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PENGUJI .....</b>	<b>vii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>viii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....</b>	<b>xvi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.4.1 Bagi Penulis.....	4
1.4.2 Bagi Institusi.....	4
1.5 Ruang Lingkup.....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
2.1 Kacang Hijau.....	5
2.2 Tepung Kacang Hijau .....	6
2.3 <i>Mille Crepes</i> .....	8
2.4 Bahan Utama <i>Mille Crepes</i> .....	8
2.5 Panelis.....	10
2.6 Uji Hedonik.....	12
2.7 Penyiapan Sampel .....	13
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>14</b>
3.1 Jenis Penelitian .....	14
3.2 Tahap Penelitian .....	14
3.2.1 Penelitian Pendahuluan .....	14
3.2.2 Penelitian Lanjutan .....	15
3.3 Waktu dan Tempat .....	15
3.4 Alat dan Bahan .....	15
3.5 Perlakuan dan Prosedur Pembuatan <i>Mille Crepes</i> .....	16
3.6 Prosedur Uji Organoleptik .....	18
3.7 Pengumpulan, Pengolahan dan Analisis Data.....	18
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>20</b>
4.1 Deskripsi Produk.....	20
4.2 Hasil Tingkat Kesukaan Terhadap <i>Mille Crepes</i> .....	21
4.2.1 Tingkat Kesukaan Terhadap Warna .....	21
4.2.2 Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma.....	22
4.2.3 Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa .....	23

4.2.4 Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur.....	25
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>27</b>
5.1 Kesimpulan.....	27
5.2 Saran.....	27
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>28</b>



**DAFTAR TABEL**

Tabel 1. Kandungan Gizi Pada Kacang Hijau Per 100 Gram .....	6
Tabel 2. Kandungan Gizi Pada Tepung Kacang Hijau Per 100 Gram .....	7
Tabel 3. Hasil Uji Pendahuluan.....	14
Tabel 4. Perlakuan Krim .....	16
Tabel 5. Perlakuan Crepes.....	16
Tabel 6. Deskripsi <i>Mille Crepes</i> Penambahan Tepung Kacang Hijau .....	20
Tabel 7. Tabel Persen Kesukaan Panelis Terhadap Warna.....	21
Tabel 8. Tabel Persen Kesukaan Panelis Terhadap Aroma .....	22
Tabel 9. Tabel Persen Kesukaan Panelis Terhadap Rasa.....	24
Tabel 10. Tabel Persen Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur .....	25

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1. Kacang Hijau .....	5
Gambar 2. Tepung Kacang Hijau .....	6
Gambar 3. <i>Mille Crepes</i> .....	8
Gambar 4. Pembuatan Krim .....	16
Gambar 5. Prosedur Crepes.....	17
Gambar 6. Prosedur Uji Organoleptik .....	18

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pernyataan Persetujuan Menjadi Responden.....	32
Lampiran 2. Formulir Penilaian Uji Organoleptik .....	33
Lampiran 3. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Warna <i>Mille Crepes</i> Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau.....	34
Lampiran 4. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Aroma <i>Mille Crepes</i> Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau.....	36
Lampiran 5. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Rasa <i>Mille Crepes</i> Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau.....	38
Lampiran 6. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Tekstur <i>Mille Crepes</i> Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau.....	40
Lampiran 7. Hasil Analisis Terhadap Warna <i>Mille Crepes</i> .....	42
Lampiran 8. Hasil Analisis Terhadap Aroma <i>Mille Crepes</i> .....	43
Lampiran 9. Hasil Analisis Terhadap Rasa <i>Mille Crepes</i> .....	44
Lampiran 10. Hasil Analisis Terhadap Tekstur <i>Mille Crepes</i> .....	45
Lampiran 11. Dokumentasi Kegiatan .....	46
Lampiran 12. Surat Izin Penelitian .....	49