

**DAYA TERIMA PIE SUBTITUSI TEPUNG MOCAF
DAN TEPUNG KACANG MERAH**

ANDINA TRI SANDYA



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

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “*Daya Terima Pie Substitusi Tepung Mocaf Dan 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.



NIM: P032113411004

**PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER
INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA**

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam tugas akhir dengan judul “*Daya Terima Pie Substitusi Tepung Mocaf Dan Tepung Kacang*” ini adalah hasil karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan tidak megandung plagiat. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir karya tulis.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Riau.

Pekanbaru, 21 Mei 2024



Andina Tri Sandya

NIM: P032113411004

**DAYA TERIMA PIE SUBTITUSI TEPUNG MOCAF
DAN TEPUNG KACANG MERAH**

ANDINA TRI SANDYA

Tugas Akhir
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada Program Studi Gizi

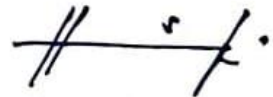
**JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN
KESEHATAN RIAU
PEKANBARU
2024**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Daya Terima Pie Substitusi Tepung Mocaf Dan Tepung
Kacang Merah
Nama : Andina Tri sandya
NIM : P032113411004

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 :
Fitri, SP, MKM



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



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



Tanggal Ujian :
22 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 Substitusi Tepung Mocaf Dan Tepung Kacang Merah” 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, bdn, M.Keb selaku Direktur Politeknik Kesehatan Riau.
2. Fitri, SP, MKM selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Riau dan 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.
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. Dr. Aslis Wirda Hayati, SP, M.Si selaku penguji yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan laporan Tugas Akhir ini.
5. 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.
6. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan doa, pengertian serta dukungan terbaik kepada penulis.
7. 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, 21 Mei 2024

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Andina Tri Sandya' with a stylized flourish at the end.

Andina Tri Sandya
NIM.P032113411004

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA	v
HALAMAN PENGESAHAN	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
RIWAYAT HIDUP	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan masalah	4
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 Masyarakat	4
1.4.3 Bagi Jurusan Gizi.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Pie.....	6
2.2 Tepung Mocaf.....	6
2.2.1 Kandungan Gizi Tepung Mocaf	7
2.2.2 Syarat Mutu Tepung Mocaf.....	7
2.3 Tepung kacang merah.....	8
2.3.1 Kandungan Gizi Tepung Kacang Merah	9
2.4 Bahan Pembuatan Pie	10

2.4.1	Margarin	10
2.4.2	Gula halus	10
2.4.3	Kuning Telur.....	10
2.4.4	Garam	11
2.4.5	Susu	11
2.4.6	Air.....	11
2.4.7	Vanili	11
2.5	Uji Organoleptik	12
BAB III METODE PENELITIAN		15
3.1	Jenis dan Desain Penelitian	15
3.2	Rancangan Penelitian.....	15
3.3	Waktu dan Tempat Penelitian.....	16
3.4	Alat Dan Bahan	16
3.4.1	Alat	16
3.4.2	Bahan	16
3.5	Prosedur Kerja	18
3.6	Pengumpulan,Pengolahan Dan Analisis Data	19
3.6.1	Pengumpulan Data.....	19
3.6.2	Pengolahan Data	19
3.6.3	Analisis Data.....	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		20
4.1	Deskripsi Pie.....	20
4.2	Hasil uji organoleptik	21
4.3	Uji Daya Terima Terhadap Warna	21
4.4	Uji Daya Terima Terhadap Tekstur.....	23
4.5	Uji Daya Terima Terhadap Aroma	24
4.6	Uji Daya Terima Terhadap Rasa	25
BAB V PENUTUP.....		28
5.1	Kesimpulan	28
5.2	Saran.....	28
DAFTAR PUSTAKA		29
LAMPIRAN.....		33

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi Tepung Mocaf (per 100 gr).....	7
Tabel 2. Syarat mutu tepung mocaf menurut SNI tepung mocaf (7922-2011).....	7
Tabel 3. Kandungan Gizi Tepung Kacang Merah (per 100 gr)	9
Tabel 4. Jenis dan Desain penelitian Pie	15
Tabel 5. Penelitian pendahuluan Pie	15
Tabel 6. Penggunaan bahan Pie pada setiap perlakuan.....	16
Tabel 7. Deskripsi Produk.....	20
Tabel 8. Hasil Organoleptik Pie Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Merah.....	21
Tabel 9. Tabel Persen Daya Terima Panelis Terhadap warna <i>Pie</i>	22
Tabel 10. Tabel Persen Daya Terima Panelis Terhadap Tekstur <i>Pie</i>	23
Tabel 11. Tabel Persen Daya Terima Panelis Terhadap Aroma <i>Pie</i>	24
Tabel 12. Tabel Persen Daya Terima Panelis Terhadap Rasa <i>Pie</i>	26

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Pie.....	6
Gambar 2. Tepung Mocaf	7
Gambar 3. Tepung Kacang Merah	10

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Persetujuan Sebagai Panelis	33
Lampiran 2. Formulir Uji Organoleptik.....	34
Lampiran 3. Hasil Penilaian Tingkat Kesukaan Terhadap Warna.....	35
Lampiran 4. Hasil Penilaian Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur	37
Lampiran 5. Hasil Penilaian Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma	39
Lampiran 6. Hasil Penilaian Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa.....	41
Lampiran 7. Hasil One Way ANOVA Warna, Tekstur, Aroma, dan Rasa Pie	50
Lampiran 8. Hasil Uji Lanjut Duncan Terhadap Warna Pie.....	46
Lampiran 9. Hasil Uji Lanjut Duncan Terhadap Rasa Pie.....	46
Lampiran 10. Dokumentasi.....	47

RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di kota Muaro Bungo, Jambi pada 03 November 2002 sebagai anak ke tiga dari pasangan bapak Sudirman dan ibu Detty Ricciani. Pendidikan sekolah menengah atas (SMA) ditempuh di sekolah SMA Negeri 1 Seberida, dan lulus pada tahun 2021. Pada tahun 2021, penulis diterima sebagai mahasiswa program diploma 3 di Program Studi Gizi di Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau. Selama mengikuti program D-3, penulis aktif menjadi Mahasiwa Jurusan Gizi di Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau.