

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “Uji Tingkat Kesukaan Roti Tawar Substitusi Sari Wortel” 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. P032113411010

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Uji Tingkat Kesukaan Roti Tawar Substitusi Sari Wortel
Nama : Debi Wianda Ersanti
NIM : P032113411010

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 :
Sri Mulyani, STP, M.Si



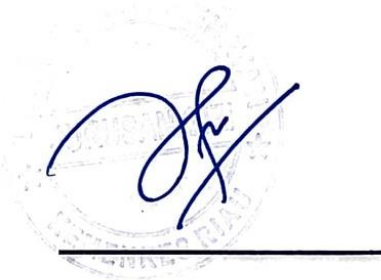
Pembimbing 2 :
Dewi Rahayu, SP, M.Si



Penguji :
Roziana, SST, M.Gizi



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



Tanggal Ujian : 24 Mei 2024

Tanggal Lulus : Mei 2024

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul “Uji Tingkat Kesukaan Roti Tawar Substitusi Sari Wortel” ini dapat selesai sesuai dengan yang diharapkan. Penyusunan laporan tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi DIII 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. Sri Mulyani, STP, M.Si 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. Dewi Rahayu, 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 laporan Tugas Akhir ini
5. Roziana, SST, M.Gizi 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, 22 Mei 2024



Debi Wianda Ersanti

NIM. P032113411010

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	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	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Roti Tawar	5
2.2 Wortel	8
2.3 Uji Organoleptik	10
2.4 Panelis.....	10
BAB III 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 Formulasi Perlakuan	13
3.6 Prosedur Penelitian	14
3.7 Pengumpulan dan Analisis Data	15
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1 Deskripsi Produk	17
4.2 Hasil Uji Tingkat Kesukaan.....	19
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	25
5.1 Kesimpulan.....	25
5.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA.....	26

LAMPIRAN.....	28
---------------	----

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Syarat Mutu Roti tawar	5
Tabel 2. Kandungan Gizi dalam 100 g Tepung Terigu.....	6
Tabel 3. Kandungan Gizi dalam 100 g Susu Bubuk	7
Tabel 4. Kandungan zat gizi 100 g wortel	9
Tabel 5. Hasil penelitian pendahuluan	13
Tabel 6. Penggunaan bahan pada setiap perlakuan	14
Tabel 7. Deskripsi Roti Tawar Sari Wortel.....	17
Tabel 9. Hasil Analisa Tingkat Kesukaan Roti Tawar Sari Wortel	19

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Roti tawar	5
Gambar 2. Wortel.....	9
Gambar 3. Proses pembuatan sari wortel.....	14
Gambar 4. Proses pembuatan roti tawar	15
Gambar 5. Tingkat Kesukaan Warna pada Roti Tawar Sari Wortel.....	19
Gambar 6. Tingkat Kesukaan Aroma Roti Tawar Sari Wortel.....	21
Gambar 7. Tingkat Kesukaan Tekstur Roti Tawar Sari Wortel.....	22
Gambar 8. Tingkat Kesukaan Rasa Roti Tawar Sari Wortel	23

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pernyataan Persetujuan Menjadi Responden.....	28
Lampiran 2. Formulir Uji Hedonik.....	29
Lampiran 3. Hasil Analisa Warna terhadap Roti Tawar Sari Wortel.....	30
Lampiran 4. Hasil Analisa Aroma terhadap Roti Tawar Sari Wortel	32
Lampiran 5. Hasil Analisa Tekstur terhadap Roti Tawar Sari Wortel	34
Lampiran 6. Hasil Analisa Rasa terhadap Roti Tawar Sari Wortel	36
Lampiran 7. Dokumentasi Pembuatan Produk Roti Tawar Sari Wortel	38
Lampiran 8. Dokumentasi Uji Organoleptik.....	39