

**TINGKAT KESUKAAN BOLU GULUNG DENGAN
SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU DENGAN
ISIAN SELAI KACANG HIJAU**

RAHMADANI RIKA PUTRI



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

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “Tingkat Kesukaan Bolu Gulung dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau dengan Isian Selai Kacang Hijau” 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, 24 Mei 2024


ACD49ALX298051830 i Rika Putri
P032113411071

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Tingkat Kesukaan Bolu Gulung dengan Substitusi Tepung
Kacang Hijau dengan Isian Selai Kacang Hijau
Nama : Rahmadani Rika Putri
NIM : P032113411071

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 :
Yuliana Arsil, M.Farm, Apt



Penguji :
Yolahumaroh, SKM, MPH



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



Tanggal Ujian : 25 Mei 2024

Tanggal Lulus :

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul “Tingkat Kesukaan Bolu Gulung dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau dengan Isian Selai Kacang Hijau 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.M.H 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. Yuliana Arsil, M.Farm, Apt 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. Yolahumaroh, SKM, MPH 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, 24 Mei 2024



Rahmadani Rika Putri

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	i
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Kacang Hijau	4
2.2. Tepung Kacang Hijau.....	5
2.3. Bolu Gulung	5
2.4. Bahan Pembuatan Bolu Gulung	6
2.5. Cara Pembuatan Bolu Gulung	8
2.6. Uji Tingkat Kesukaan.....	8
2.7. Panelis	9
BAB III METODE PENELITIAN	11
3.1. Jenis dan Desain Penelitian	11
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian	11
3.3. Penelitian Pendahuluan	11
3.4. Penelitian Lanjutan.....	12
3.5. Alat dan Bahan	12

3.6.	Rancangan Penelitian	12
3.7.	Prosedur Kerja	13
3.8.	Pengumpulan dan Analisis Data.....	14
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		16
4.1.	Hasil dan Pembahasan	16
BAB V PENUTUP		24
5.1.	Kesimpulan.....	24
5.2.	Saran	24
DAFTAR PUSTAKA		25
	Lampiran	27

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Nilai Gizi Kacang Hijau per 100 gram	5
Tabel 2 Nilai Gizi Tepung Kacang Hijau per 100 gram	5
Tabel 3 Nilai Gizi Tepung Terigu per 100 gram.....	6
Tabel 4 Nilai Gizi Telur Ayam per 100 gram	7
Tabel 5 Nilai Gizi Gula per 100 gram.....	7
Tabel 6 Nilai Gizi Margarin per 100 gram.....	8
Tabel 7. Hasil Penelitian Pendahulu	11
Tabel 8. Jumlah Bahan pada Tiap Perlakuan	12
Tabel 9 Hasil Uji Statistic Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma.....	18
Tabel 10 Hasil Uji Statistic Tingkat Kesukaan Terhadap Warna	19
Tabel 11 Hasil Uji Statistic Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa	20
Tabel 12 Hasil Uji Statistic Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur.....	22
Tabel 13. Kandungan Gizi Bolu Gulung	23

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tanaman Kacang Hijau	4
Gambar 2 Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma Bolu Gulung.....	17
Gambar 3 Tingkat Kesukaan Terhadap Warna Bolu Gulung	19
Gambar 4 Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa Bolu Gulung	20
Gambar 5 Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur Bolu Gulung	22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pernyataan Persetujuan Menjadi Panelis.....	27
Lampiran 2. Formulir Uji Hedonik	28
Lampiran 3 Hasil Uji Tingkat Kesukaan Aroma Terhadap Bolu Gulung	30
Lampiran 4 Hasil Uji Hedonik Warna Terhadap Bolu Gulung	31
Lampiran 5 Hasil Uji Hedonik Rasa Terhadap Bolu Gulung	32
Lampiran 6 Hasil Uji Hedonik Tekstur Terhadap Bolu Gulung.....	33
Lampiran 7 Hasil SPSS Uji Organoleptik.....	34
Lampiran 8 Dokumentasi Organoleptik.....	38