

**TINGKAT KESUKAAN *BROWNIES CRISPY* DENGAN
SUBSTITUSI TEPUNG BIJI LABU KUNING**

FIRA MAYA DANI



**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTRIAN KESEHATAN RIAU
JURUSAN GIZI
PEKANBARU
2025**

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “Tingkat Kesukaan *Brownies Crispy* dengan Substitusi Tepung Biji Labu Kuning” 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 2025



Fira Maya Dani

NIM. P032213411015

PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam tugas akhir dengan judul “Tingkat Kesukaan *Brownies Crispy* dengan Substitusi Tepung Biji Labu Kuning” ini adalah hasil karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan tidak mengandung 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, 15 Mei 2025



Fira Maya Dani

NIM. P032213411015

**TINGKAT KESUKAAN *BROWNIES CRISPY* DENGAN
SUBSTITUSI TEPUNG BIJI LABU KUNING**

FIRA MAYA DANI

Tugas Akhir

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya pada Program Studi D-III Gizi

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTRIAN KESEHATAN RIAU
JURUSAN GIZI
PEKANBARU
2025**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Tingkat Kesukaan *Brownies Crispy* dengan Substitusi
Tepung Biji Labu Kuning
Nama : Fira Maya Dani
NIM : P032213411015

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai
persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada
Program Studi D3 Gizi Poltekkes Kemenkes Riau

Pembimbing I:

Sri Mulyani, STP., M. Si

Penguji I:

Alkausyari Aziz, SKM. M.Kes

Penguji II

Irma Susan Paramita, S.Gz, M.Kes

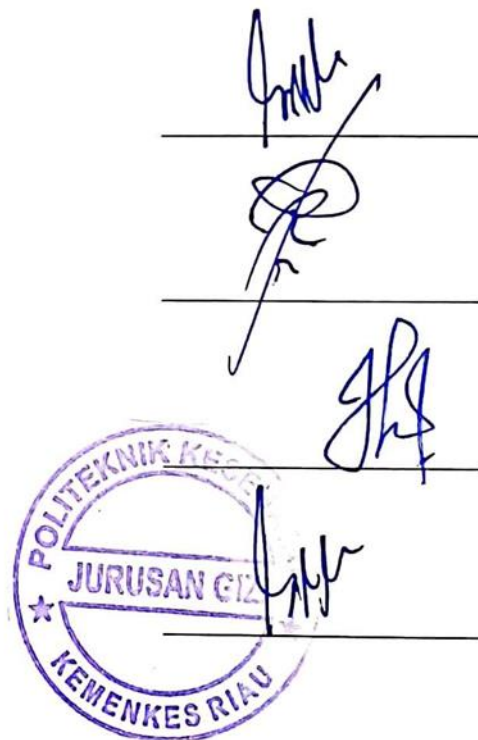
Diketahui oleh Ketua Jurusan Gizi

Sri Mulyani, STP., M. Si

NIP. 197801232009122002

Tanggal Ujian: 02 Juni 2025

Tanggal Lulus:



The image shows four handwritten signatures in blue ink, each placed over a horizontal line. Below the signatures is a circular official stamp in purple ink. The stamp contains the text "POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RIAU" around the perimeter and "JURUSAN GIZI" in the center, with a small star on the left.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Tingkat Kesukaan *Brownies Crispy* dengan Substitusi Tepung Biji Labu Kuning” ini dapat selesai sesuai dengan yang diharapkan. Penyusunan tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Gizi. Selama proses penyusunan tugas akhir ini penulis banyak dapat bimbingan, arahan dan dukungan dari berbagai pihak terkait, dengan itu penulis mengucapkan terima kasih setulus-tulusnya kepada:

1. Rully Hevrialni, SST, M.Keb selaku Direktur Politeknik Kesehatan Riau.
2. Sri Mulyani, STP. MSi selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Riau dan selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan saran serta berbagai pengalaman kepada penulis sehingga tugas akhir ini dapat selesai dengan baik.
3. Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes selaku penguji I yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan tugas akhir ini.
4. Irma Susan Paramita, S.Gz, M.Gz selaku penguji II yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan tugas akhir ini.
5. Seluruh dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Riau yang telah mendidik dan memberikan ilmunya selama perkuliahan dan seluruh staff yang telah membantu dalam pelayanan dan administrasi sampai akhir proses pembuatan tugas akhir.
6. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan doa, pengertian serta dukungan terbaik kepada penulis.
7. Teman-teman dan sahabat yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa penyusunan 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 tugas akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Pekanbaru, 15 Mei 2025

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Fira Maya Dani', with a stylized, flowing script.

Fira Maya Dani

NIM. P032213411015

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN.....	i
ABSTRAK.....	ii
ABSTRACK	iii
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan.....	2
1.4 Manfaat	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Labu Kuning	4
2.2 Biji Labu Kuning	5
2.3 Tepung Biji Labu Kuning.....	6
2.4 <i>Brownies Crispy</i>	7
2.5 Uji Organoleptik	9
2.6 Panelis.....	13
BAB III METODE PENELITIAN.....	17
3.1 Jenis Penelitian	17
3.2 Tahap Penelitian	17
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	20

3.4 Alat dan Bahan	20
3.5 Prosedur	21
3.6 Rancangan Penelitian.....	23
3.7 Pengolahan dan Analisa Data	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1 Deskripsi Produk	25
4.2 Hasil Uji Kesukaan	26
BAB V PENUTUP.....	34
5.1 Kesimpulan.....	34
5.2 Saran	34
DAFTAR PUSTAKA	35
LAMPIRAN	37

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Perbandingan Kandungan Gizi Berbagai Jenis Biji (per 100 g)	6
Tabel 2 Perbandingan Kandungan Gizi Tepung Terigu dan Tepung Biji Labu Kuning (per 100 g)	7
Tabel 3 Hasil Penelitian Pendahuluan	18
Tabel 4 Penggunaan Bahan untuk Setiap Perlakuan dalam Satuan (gram) pada Setiap <i>Brownies Crispy</i>	23
Tabel 5 Deskripsi <i>Brownies Crispy</i> Substitusi Tepung Biji Labu Kuning	25
Tabel 6 Hasil Analisis Tingkat Kesukaan <i>Brownies Crispy</i> Substitusi Tepung Biji Labu Kuning	27

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Labu Kuning Bokor.....	4
Gambar 2 Biji Buah Labu Kuning	5
Gambar 3 Prosedur Pengolahan Tepung Biji Labu Kuning	21
Gambar 4 Prosedur Pembuatan <i>Brownies Crispy</i>	22
Gambar 5 Tingkat Kesukaan terhadap Aroma <i>Brownies Crispy</i>	28
Gambar 6 Tingkat Kesukaan terhadap Warna <i>Brownies Crispy</i>	29
Gambar 7 Tingkat Kesukaan terhadap Tekstur <i>Brownies Crispy</i>	30
Gambar 8 Tingkat Kesukaan terhadap Rasa <i>Brownies Crispy</i>	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Persetujuan Panelis.....	37
Lampiran 2 Formulir Uji Organoleptik.....	38
Lampiran 3 Data Uji Organoleptik Aroma	40
Lampiran 4 Data Uji Organoleptik Warna.....	41
Lampiran 5 Data Uji Organoleptik Tekstur	42
Lampiran 6 Data Uji Organoleptik Rasa.....	43
Lampiran 7 Hasil Uji One-way Anova Aroma	44
Lampiran 8 Hasil Uji One-way Anova Warna.....	45
Lampiran 9 Hasil Uji One-way Anova Tekstur	46
Lampiran 10 Hasil Uji One-way Anova Rasa.....	47
Lampiran 11 Dokumentasi Pembuatan Produk.....	48
Lampiran 12 Uji Organoleptik	49