

**UJI TINGKAT KESUKAAN *CHURROS* TEPUNG
KACANG HIJAU DAN LABU KUNING**

SADIYA NAHDA TABINA



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

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “Uji Tingkat Kesukaan *Churros* Tepung Kacang Hijau Dan 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, 26 Mei 2025



Sadiya Nahda Tabina

P032213411032

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Uji Tingkat Kesukaan *Churros* Tepung Kacang Hijau Dan Labu Kuning

Nama : Sadiya Nahda Tabina

NIM : P032213411032

Disahkan Oleh

Pembimbing

Sri Mulyani, STP, M.Si



Penguji 1

Yessi Marlina, S.Gz, MPH, Dietisien



Penguji 2

Falinda Oktariani, M.Pd



Diketahui Oleh Ketua Jurusan Gizi

Sri Mulyani, STP, M.Si

NIP. 19780123200912200



Tanggal Ujian : 26 Mei 2025

Tanggal Lulus:

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 *Churros* Tepung Kacang Hijau Dan Labu Kuning” 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. Sri Mulyani, STP, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Riau dan selaku pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan saran serta berbagai pengalaman kepada penulis sehingga laporan Tugas Akhir ini dapat selesai dengan baik
3. Yessi Marlina, S.Gz, MPH, Dietisien selaku penguji I yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan laporan Tugas Akhir ini
4. Falinda Oktariani, M.Pd selaku penguji II yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan laporan Tugas Akhir ini
5. Orang tua, keluarga, serta kawan seperjuangan penulis yang telah memberikan doa, pengertian serta dukungan terbaik 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, 26 Mei 2025

Sadiya Nahda Tabina

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN.....	i
ABSTRAK.....	ii
HALAMAN PENGUJI.....	vi
HALAMAN PENGESAHAN.....	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Churros	6
2.2. Kacang Hijau	6
2.3. Labu.....	8
2.4. Bahan Pembuatan <i>Churros</i>	9
2.5. Uji Organoleptik.....	11
2.6. Panelis.....	14
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	16
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	16
3.2. Alat dan Bahan	16
3.3. Prosedur Penelitian	16
3.4. Rancangan Penelitian	19
3.5. Pengumpulan, Pengolahan dan Analisis data	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1. Deskripsi Produk	24
4.2. Uji Organoleptik.....	25
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	35
5.1. Kesimpulan.....	35
5.2. Saran	35
DAFTAR PUSTAKA	36
LAMPIRAN.....	42

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Hasil Penelitian Pendahuluan	20
Tabel 2. Penggunaan bahan pada setiap perlakuan	22
Tabel 3 Deskripsi Churros Tepung Kacang Hijau dan Labu	24
Tabel 4 Hasil Analisis Tingkat Kesukaan Churros Tepung Kacang Hijau dan Labu	26
Tabel 5 Hasil Uji Duncan Terhadap Warna Churros	27
Tabel 6 Hasil Uji Duncan Terhadap Rasa Churros	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Churros	6
Gambar 2. Tepung Kacang Hijau.....	8
Gambar 3. Tingkat Kesukaan Penelis terhadap Warna Churros.....	26
Gambar 4. Tingkat Kesukaan Penelis terhadap Aroma Churros	29
Gambar 5. Tingkat Kesukaan Penelis terhadap Rasa Churros.....	30
Gambar 6. Tingkat Kesukaan Penelis terhadap Tekstur Churros	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pernyataan Persetujuan Menjadi Panelis	42
Lampiran 2. Formulir Uji Organoleptik.....	43
Lampiran 3. Surat Izin Penelitian.....	44
Lampiran 4. Analisa churros substitusi tepung kacang hijau dan labu kuning.....	45
Lampiran 5. dokumentasi.....	51