

**TINGKAT KESUKAAN BOLU CERMAI DENGAN
SUBSTITUSI TEPUNG LABU KUNING**

ULFA NIKMAH



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

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “Tingkat Kesukaan Bolu Cermat Dengan Substitusi Tepung 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



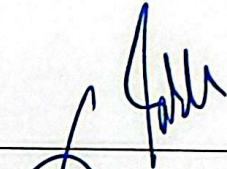
Ulfa Nikmah
P032213411039

HALAMAN PENGESAHAN

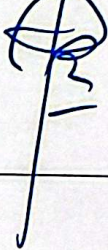
Judul Tugas Akhir : Tingkat Kesukaan Bolu Cermai Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning
Nama : Ulfa Nikmah
NIM : P032213411039

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

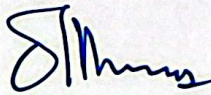
Pembimbing
Sri Mulyani, STP, M.Si



Penguji 1
Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes



Penguji 2
Yessi Alza, SST, M.Biomed



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 yang senantiasa melimpahkan segala rahmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Tingkat Kesukaan Bolu Cermi dengan Substitusi Tepung 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 banyak mendapat bimbingan, arahan dan dukungan dari berbagai pihak, terkait hal tersebut penulis mengucapkan terima kasih setulus-tulusnya kepada :

1. Rully Hevrialni, S.ST., Bdn., M.Keb.MH selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Riau
2. Sri Mulyani, STP, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Riau dan juga selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan saran serta berbagai pengalaman kepada penulis sehingga laporan Tugas Akhir ini dapat selesai dengan baik.
3. Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes selaku dosen penguji I yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan laporan Tugas Akhir ini.
4. Yessi Alza, SST, M.Biomed selaku dosen penguji II 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 ini.
6. Kepada orang tua papa Afrijal, mama almh. Helmiati dan ibu Rina yang selalu hadir dengan cinta, Do’a, kasih sayang serta dukungan merupakan kekuatan terbesar penulis dalam penyusunan laporan Tugas Akhir ini dengan baik.
7. Saudara-saudari penulis abang Oos, abang Ilham, abang dayat, uda Aldi, kakak Fifi, dan kakak Elin yang telah memberikan Do’a, kasih sayang serta dukungan kepada penulis dalam penyusunan laporan Tugas Akhir ini.

8. Kepada sahabat penulis Niki, Sadiya, Heni, dan Teta yang telah memberikan dukungan, mendengarkan keluh kesah penulis selama penyusunan laporan Tugas Akhir ini.

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

Ulfa Nikmah
P032213411039

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA	iv
HALAMAN PENGUJI	vi
HALAMAN PENGESAHAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
RIWAYAT HIDUP	xiv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Labu Kuning.....	5
2.2 Tepung Labu Kuning.....	7
2.3 Bolu Cermi	8
2.4 Bahan Pembuatan Bolu Cermi	10
2.4.1 Tepung Terigu	10
2.4.2 Telur	10
2.4.3 Gula Pasir	11
2.4.4 Vanili.....	11
2.5 Uji Organoleptik.....	12
2.5.1 Panelis	12
2.5.2 Uji Hedonik	14

BAB III.....	15
METODOLOGI PENELITIAN	15
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	15
3.2 Bahan dan Alat	15
3.2.1 Bahan	15
3.2.2 Alat.....	15
3.3 Prosedur Penelitian	15
3.4 Rancangan Penelitian.....	16
3.4.1 Jenis dan Desain Penelitian	16
3.4.2 Penelitian Pendahuluan	16
3.4.3 Penelitian Lanjutan	19
3.4.4 Formulasi Bahan	20
3.5 Pengumpulan dan Analisis Data	20
3.5.1 Pengumpulan Data.....	20
3.5.2 Analisis Data	20
BAB IV	22
HASIL DAN PEMBAHASAN	22
3.1 Deskripsi Produk	22
3.2 Hasil Uji Organoleptik.....	23
3.2.1 Tingkat Kesukaan Warna	24
3.2.2 Tingkat Kesukaan Aroma.....	27
3.2.3 Tingkat Kesukaan Tekstur.....	29
3.2.4 Tingkat Kesukaan Rasa.....	32
BAB V.....	34
KESIMPULAN DAN SARAN	34
5.1 Kesimpulan	34
5.2 Saran	34
DAFTAR PUSTAKA	35
LAMPIRAN	39

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Nilai Gizi Labu Kuning Dalam 100 gram	7
Tabel 2 Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning Dalam 100 gram	8
Tabel 3 Kandungan Gizi Tepung Terigu Dalam 100 gram.....	10
Tabel 4 Komposisi Gizi Telur Dalam 100 gram	11
Tabel 5 Komposisi Gula Pasir Dalam 100 gram	11
Tabel 6 Hasil Penelitian Pendahuluan 1	17
Tabel 7 Hasil Penelitian Pendahuluan 2	18
Tabel 8 Jumlah Bahan pada Tiap Perlakuan	20
Tabel 9 Karakteristik Bolu Cermat.....	22
Tabel 10 Hasil Analisis Tingkat Kesukaan Bolu Cermat dengan Substitusi Tepung Labu Kuning.....	24
Tabel 11 Hasil Uji Duncan Terhadap Warna Bolu Cermat	26
Tabel 12 Hasil Uji Duncan Terhadap Tekstur Bolu Cermat	30

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Labu Kuning.....	5
Gambar 2 Tepung Labu Kuning	7
Gambar 3 Bolu Cermi	9
Gambar 4 Diagram Alir Pembuatan Tepung Labu Kuning	15
Gambar 5 Diagram Pembuatan Bolu Cermi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning.....	16
Gambar 6 Tingkat Kesukaan Warna Pada Bolu Cermi dengan Substitusi Tepung Labu Kuning.....	25
Gambar 7 Tingkat Kesukaan Aroma Pada Bolu Cermi dengan Substitusi Tepung Labu Kuning.....	27
Gambar 8 Tingkat Kesukaan Tekstur Pada Bolu Cermi dengan Substitusi Tepung Labu Kuning	29
Gambar 9 Tingkat Kesukaan Rasa Pada Bolu Cermi dengan Substitusi Tepung Labu Kuning	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pernyataan Persetujuan Menjadi Panelis.....	39
Lampiran 2 Formulir Uji Organoleptik.....	40
Lampiran 3 Surat Izin Penelitian	42
Lampiran 4 Analisa Tingkat Kesukaan Bolu Cermi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning Terhadap Warna	43
Lampiran 5 Analisa Tingkat Kesukaan Bolu Cermi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning Terhadap Aroma.....	45
Lampiran 6 Analisa Tingkat Kesukaan Bolu Cermi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning Terhadap Tekstur.....	47
Lampiran 7 Analisa Tingkat Kesukaan Bolu Cermi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning Terhadap Rasa	49
Lampiran 8 Dokumentasi Pembuatan Tepung Labu Kuning	51
Lampiran 9 Lampiran Dokumentasi Pembuatan Produk Bolu Cermi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning	53
Lampiran 10 Lampiran Dokumentasi Uji Organoleptik	55