

**UJI TINGKAT KESUKAAN PUDING SUSU KEDELAI
DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG LABU KUNING
(*Cucurbita sp*)**

ZAIDATUL AKMAL



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

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “Uji Tingkat Kesukaan Puding Susu Kedelai Dengan Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita sp*)” adalah berdasarkan hasil pemikiran, penelitian dan pemaparan asli dari penulis sendiri dengan arahan dari pembimbing yang merupakan baguan atau keseluruhan dari kegiatan yang tercantum pada tugas akhir ini. Semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Pekanbaru, Mei 2025



Zaidatul Akmal

P032213411041

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Uji Tingkat Kesukaan Puding Susu Kedelai Dengan
Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita sp*)
Nama : Zaidatul Akmal
NIM : P032213411041

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:

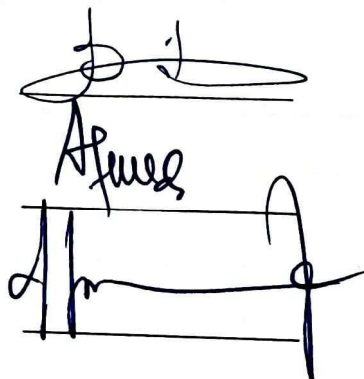
Roziana, SST, M.Gizi

Penguji 1:

Dewi Rahayu, SP, M.Si

Penguji 2:

Nur Kholis, M.Pd



Diketahui oleh :

Sri Mulyani, S.TP, M.SI
NIP. 197801232009122002



Tanggal Ujian: 28 Mei 2025

Tanggal Lulus:

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan Rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Uji Tingkat Kesukaan Pudding Susu Kedelai Dengan Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita sp*) 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 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 Poltekkes Kemenkes Riau yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan penelitian.
2. Sri Mulyani, S.TP, M.SI selaku Kepala Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Riau yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan penelitian.
3. Roziana, SST, M.Gz selaku pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan, saran, dan semangat kepada penulis sehingga laporan Tugas Akhir ini dapat selesai dengan baik
4. Dewi Rahayu, SP, M.Si selaku penguji I yang telah memberikan arahan dan saran kepada penulis untuk perbaikan laporan Tugas Akhir ini
5. Nur Kholis, M.Pd selaku penguji II yang telah memberikan arahan dan saran kepada penulis untuk perbaikan laporan Tugas Akhir ini
6. Seluruh dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kementrian Kesehatan Riau yang telah mendidik dan memberikan ilmunya kepada penulis selama perkuliahan
7. Umi, abu, dan saudara yang telah memberikan doa, dukungan, semangat, dan selalu sabar kepada penulis
8. Teman-teman dan sahabat penulis yang telah mendukung, dan menjadi penyemangat penulis.

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan tugas akhir ini masih memiliki kekurangan, maka saran dan kritik yang bersifat membangun demi lebih sempurna dari sebelumnya sangat diharapkan. Penulis juga berharap semoga laporan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan penulis. Akhir kata, penulis ucapkan terimakasih.

Pekanbaru, Mei 2025

Zaidatul Akmal

DAFTAR ISI

ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA	iv
HALAMAN PENGUJI	vi
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
RIWAYAT HIDUP	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti	4
1.4.2 Manfaat Bagi Masyarakat	4
1.4.3 Manfaat Bagi Institusi	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Diet <i>Gluten Free Casein Free</i> (GDCF)	5
2.2 Kedelai	6
2.2.1 Karakteristik Kedelai	6
2.2.2 Kandungan Gizi Kedelai	6
2.2.3 Susu Kedelai	7
2.3 Labu Kuning	8
2.3.1 Karakteristik Labu Kuning	8
2.3.2 Kandungan Gizi Labu Kuning	9
2.3.3 Tepung Labu Kuning	11

2.4 Pudding	11
2.5 Uji Organoleptik.....	14
BAB III METODE PENELITIAN	17
3.1 Jenis dan Desain Penelitian.....	17
3.1.1 Penelitian Pendahuluan	17
3.1.2 Penelitian Lanjutan.....	20
3.2 Waktu dan Tempat.....	20
3.3 Alat dan Bahan	20
3.3.1 Alat	20
3.3.2 Bahan	20
3.4 Prosedur Penelitian.....	21
3.4.1 Prosedur Tepung Labu Kuning	21
3.4.2 Prosedur Susu Kedelai	21
3.4.3 Prosedur Pembuatan Sirup Gula Aren	22
3.4.4 Prosedur Pudding Susu Kedelai Tepung Labu Kuning.....	23
3.5 Rancangan Penelitian	23
3.6 Pengumpulan Data	24
3.7 Analisis Data	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
4.1 Deskripsi Produk.....	25
4.2 Hasil Uji Organoleptik	26
4.2.1 Uji Tingkat Kesukaan Warna	27
4.2.2 Uji Tingkat Kesukaan Aroma.....	28
4.2.3 Uji Tingkat Kesukaan Rasa.....	30
4.2.4 Uji Tingkat Kesukaan Tekstur.....	32
BAB V PENUTUP	34
5.1 Kesimpulan	34
5.2 Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA.....	35
LAMPIRAN.....	38

DAFTAR TABEL

Tabel 1	Nilai gizi kacang kedelai (per 100 g)	7
Tabel 2	Nilai gizi susu kedelai	8
Tabel 3	Nilai gizi labu kuning per 100 gram.....	10
Tabel 4	Hasil Uji Pendahuluan Percobaan Satu	17
Tabel 5	Hasil Uji Pendahuluan Percobaan Kedua.....	18
Tabel 6	Rancangan Penelitian	23
Tabel 7	Formulasi Pudding susu kedelai tepung labu kuning.....	24
Tabel 8	Deskripsi produk	25
Tabel 9	Hasil uji organoleptik	27
Tabel 10	Hasil uji organoleptik warna	27
Tabel 11	Hasil Uji Organoleptik Aroma.....	29
Tabel 12	Hasil Uji Organoleptik Rasa.....	30
Tabel 13	Hasil Uji Organoleptik Tekstur	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kacang kedelai	6
Gambar 2 Labu kuning.....	9
Gambar 3 Prosedur Tepung Labu Kuning.....	21
Gambar 4 Prosedur Susu Kedelai	22
Gambar 5 Prosedur Sirup Gula Aren	22
Gambar 6 Prosedur Pudding Susu Kedelai Tepung Labu Kuning	23

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Persetujuan Sebagai Panelis	38
Lampiran 2 Formulir Uji Organoleptik (Uji Hedonik)	39
Lampiran 3 Kaji Etik Penelitian.....	40
Lampiran 4 Surat Izin Penelitian.....	41
Lampiran 5 Dokumentasi Pembuatan Produk.....	42
Lampiran 6 Master Data.....	44
Lampiran 7 Hasil Analisa Organoleptik Warna	45
Lampiran 8 Hasil Analisa Organoleptik Aroma	46
Lampiran 9 Hasil Analisa Organoleptik Rasa	47
Lampiran 10 Hasil Analisa Organoleptik Tekstur	48