

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG SUKUN TERHADAP
TINGKAT KESUKAAN ONDE-ONDE**

ZEN KARINA COROLINA



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

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul "Pengaruh substitusi tepung sukun terhadap tingkat kesukaan onde-onde" 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 dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Pekanbaru, 04 Juni 2025



(Zen Karina Carolina)

P032213411082

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : " Pengaruh Subtitusi Tepung Sukun Terhadap Tingkat Kesukaan
Onde-onde"

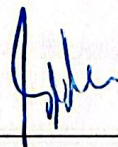
Nama : Zen Karina Carolina

Nim : P032213411082

Telah berhasil dipertahankan Dengan Penguji dan diterima sebagai bagian
Pernyataan yang diperlukan memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada
Program Studi D3 Gizi Poltekkes Kemenkes Riau

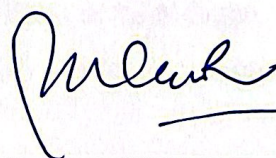
Pembimbing 1 :

Sri Mulyani, S. TP, M.Si



Penguji 1 :

Muharni, SP, M. Gizi



Penguji 2 :

Falinda Oktariani, M.Pd



Diketahui Oleh Ketua Jurusan Gizi

Sri Mulyani, S. TP, M.Si

NIP. 197801232009122002



Tanggal Ujian : 04 Juni 2025

Tanggal Lulus :

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan tugas akhir yang berjudul “Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Terhadap Tingkat Kesukaan Onde-onde” ini dapat selesai sesuai dengan yang diharapkan. Penyusunan laporan tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk 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 sedalam-dalamnya kepada :

1. Ibu Rully Hevrialni, SST, Bdn, M. Keb selaku Direktur Kemenkes Poltekkes Riau
2. Ibu Sri Mulyani, S. TP, M. Si selaku Ketua Jurusan Gizi Kemenkes Poltekkes Riau dan juga selaku pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan serta saran dan berbagai pengalaman kepada penulis sehingga laporan Tugas Akhir ini dapat selesai dengan baik.
3. Ibu Muharni, SP, M. Gizi selaku penguji I yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan laporan tugas Akhir ini
4. Ibu Falinda Oktariani, M. Pd selaku penguji II yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan laporan Tugas Akhir ini
5. Seluruh dosen Jurusan Gizi Kemenkes Poltekkes 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
6. Orang tua dan keluarga, Mama dan adik Kecil saya Dinda amelia rizal yang banyak memberikan penulis yang telah memberikan doa, pengertian serta dukungan terbaik kepada setiap langkah penulis selama menempuh perkuliahan hingga penulisan Laporan tugas akhir ini. Saya ucapkan terimakasih yang tidak terhingga untuk Mama tercinta yang mengiringi saya dengan sabar, selalu

memberikan nasihat terbaik dan mendoakan saya dengan sungguh-sungguh demi kesuksesan saya.

7. Teman sekaligus sahabat-sahabat terbaik saya Roudah Annisa dan Sri Raudhatul Islamiah. Terimakasih sudah menjadi teman terbaik selama menempuh perkuliahan ini, tempat berkeluh kesah baik suka duka dan mengajarkan banyak hal.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam tugas akhir ini masih banyak terdapat kekurangan, untuk itu berbagai saran dan kritik dari semua pihak merupakan masukan yang sangat berguna bagi penulis.

Pekanbaru, 04 Juni 2025

(Zen karina Carolina)
P032213411082

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN.....	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
RIWAYAT HIDUP	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	i
1.1 Latar Belakang	i
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	2
2.1 Buah Sukun	2
2.3 Onde-Onde	7
2.4 Bahan Pembuatan Onde-onde	7
2.5 Uji Organoleptik.....	11
2.6 Hedonik	12
2.7 Panelis	13
BAB III METODE PENELITIAN	15
3.1 Jenis dan Desain Penelitian	15
3.2 Tempat dan Waktu Pelaksanaan	15
3.3 Penelitian Pendahuluan	15
3.4 Penelitian Lanjutan.....	16
3.5 Alat dan Bahan	16
3.6 Prosedur Penelitian.....	16
3.7 Rancangan Penelitian	18
3.8 Pengumpulan, Pengolahan dan Analisa Data.....	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	21
4.1 Deskripsi Produk	21
4.2 Hasil Organoleptik	22

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	33
DAFTAR PUSTAKA.....	35

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Nutrisi Buah Sukun Per 100 gram	5
Tabel 2. Kandungan Gizi Tepung Sukun (per 100 gram)	6
Tabel 3. Kandungan Gizi tepung ketan (Per 100 gram).....	8
Tabel 4. Kandungan Gizi kacang hijau (Per 100 gr).....	9
Tabel 5. Kandungan gizi santan (per 100 gr).....	10
Tabel 6. kandungan gula pasir (100 gr)	10
Tabel 7. Rancangan Penelitian.....	19
Tabel 8. Deskripsi Produk Onde-onde Dengan Substitusi Tepung Sukun	21
Tabel 9. Analisis Tingkat kesukaan onde-onde Dengan Substitusi Tepung Sukun....	23
Tabel 10. Hasil uji Duncan Tingkat Kesukaan Warna onde-onde sukun	26
Tabel 11. Hasil Uji Duncan tingkat Kesukaan Aroma Onde-onde Sukun.....	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Buah Sukun	2
Gambar 2. Tepung Sukun	6
Gambar 3. Onde-Onde	7
Gambar 4. Tepung Ketan Putih.....	8
Gambar 5. Pembuatan Isian onde-onde	17
Gambar 6. Proses pembuatan onde-onde	18
Gambar 7. Tingkat Kesukaan Warna Onde-onde dengan substitusi tepung sukun.....	25
Gambar 8. Tingkat kesukaan Aroma Onde-onde tepung sukun	27
Gambar 9. Tingkat Kesukaan Rasa Onde-onde dengan Substitusi Tepung Sukun.....	30
Gambar 10. Tingkat Kesukaan Tekstur Onde-onde.....	31

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar persetujuan menjadi panelis	38
Lampiran 2. Formulir Uji Organoleptik.....	38
Lampiran 3. Proses Pembuatan Onde-onde Tepung Sukun.....	40
Lampiran 4. Hasil Uji One Waay Anova aspek Warna	45
Lampiran 5. Hasil Uji One Way anova Aspek Aroma.....	45
Lampiran 6. Hasil Uji One Way Anova Aspek Rasa.....	47
Lampiran 7. Hasil Uji One Way Anova Aspek Tekstur	48