

**UJI ORGANOLEPTIK MODIFIKASI LAUK NABATI
WONTON TAHU DI RSUD X**

**NURHIDAYAH
(P032313411132)**



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN RIAU
JURUSAN D-III GIZI**

2026

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul "**Uji Organoleptik Modifikasi Lauk Nabati Wonton Tahu di RSUD X**" 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, 19 Juni 2026



Nurhidayah

P032313411132

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Uji Organoleptik Modifikasi Lauk Nabati Wonton Tahu di
RSUD X
Nama : Nurhidayah
NIM : P032313411132

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

Pembimbing 1:
Irma Susan Paramita, S.Gz, M.Kes



Pembimbing 2:
Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes



Penguji :
Dr. Lidya Novita, S.Si, M.Si



Diketahui oleh
Ketua Jurusan
Sri Mulyani, STP, M.Si



Tanggal Ujian :
19 Juni 2026

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 Organoleptik Modifikasi Lauk Nabati Wonton Tahu di RSUD X”** 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. MSi selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Riau.
3. Irma Susan Paramita, S.Gz, M.Kes selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan saran serta berbagai pengalaman kepada penulis sehingga laporan Tugas Akhir ini dapat selesai dengan baik.
4. Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktu, dan pikiran serta penuh kesabaran telah membimbing penulis dan memberikan kritik serta saran demi perbaikan penulisan laporan Tugas Akhir ini.
5. Dr. Lidya Novita, S.Si, M.Si selaku penguji yang telah memberikan arahan dan saran kepada penulis untuk perbaikan Tugas Akhir ini.
6. 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.
7. Orang tua dan keluarga penulis yang senantiasa memberikan doa, kasih sayang, pengertian, serta dukungan yang tiada henti. Setiap doa, perhatian, dan pengorbanan yang diberikan menjadi kekuatan bagi penulis dalam melewati setiap proses dan menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Diri sendiri, yang telah bertahan, berjuang, dan terus melangkah meskipun tidak selalu mudah. Terima kasih telah memilih untuk tidak menyerah, telah

melewati setiap lelah, air mata, keraguan, dan berbagai proses panjang hingga akhirnya sampai pada titik ini. Semoga pencapaian ini menjadi pengingat bahwa setiap perjuangan yang dilakukan dengan sabar dan sungguh-sungguh akan menemukan hasil terbaik pada waktunya.

9. Teman-teman, sahabat, serta seseorang yang selalu hadir dengan caranya sendiri dalam perjalanan penulis, yang telah memberikan dukungan, perhatian, semangat, dan pengertian di setiap proses penyusunan tugas akhir ini. Terima kasih telah menjadi tempat berbagi cerita, menguatkan di kala lelah, dan menghadirkan ketenangan di tengah berbagai proses yang tidak selalu mudah.

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, 19 Juni 2026



Nurhidayah

P032313411132

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN.....	i
RIWAYAT HIDUP	ii
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT.....	iv
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA	v
UJI ORGANOLEPTIK MODIFIKASI LAUK NABATI WONTON TAHU DI RSUD X	vi
HALAMAN PENGESAHAN.....	vii
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus.....	3
1.4 Manfaat.....	4
1.4.1 Bagi Rumah Sakit	4
1.4.2 Bagi Tenaga Gizi.....	4
1.4.3 Bagi Peneliti	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Pelayanan Gizi Rumah Sakit.....	5
2.2 Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.....	5
2.3 Bentuk Makanan Rumah Sakit	6
2.4 Daya Terima Makanan	7
2.5 Daya Terima Pasien Rawat Inap	7
2.6 Modifikasi Makanan	8

2.7 Metode Modifikasi Makanan	8
2.8 Lauk Nabati.....	10
2.9 Tahu.....	10
2.10 Wonton Tahu	10
2.11 Uji Organoleptik.....	11
2.12 Uji Hedonic	12
2.13 Panelis	12
BAB III KERANGKA KONSEP	15
3.1 Kerangka Konsep	15
3.2 Definisi Operasional.....	15
BAB IV METODOLOGI PENELITIAN	17
4.1 Jenis dan Desain Penelitian.....	17
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	17
4.3 Resep Lauk Nabati	17
4.4 Populasi dan Sampel	19
4.4.1 Populasi.....	19
4.4.2 Sampel.....	19
4.5 Jenis dan Sumber Data	19
4.6 Teknik Pengumpulan Data	19
4.7 Teknik Pengolahan Data.....	20
4.8 Teknik Analisis Data	21
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	23
5.1 Deskripsi Produk.....	23
5.2 Identifikasi Kandungan Zat Gizi Sebelum Modifikasi	24
5.3 Identifikasi Kandungan Zat Gizi Sesudah Modifikasi	25
5.4 Penilaian Organoleptik Pada Aspek Warna.....	27
5.5 Penilaian Organoleptik Pada Aspek Aroma	29
5.6 Penilaian Organoleptik Pada Aspek Tekstur	31
5.7 Penilaian Organoleptik Pada Aspek Rasa	34
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	37
6.1 Kesimpulan	37
6.2 Saran.....	37

DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN	43

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Definisi Operasional.....	16
Tabel 2. Resep Sebelum dan Sesudah Modifikasi	17
Tabel 3. Nilai Gizi Bola – Bola Tahu	24
Tabel 4. Nilai Gizi Wonton Tahu.....	25

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Konsep	15
Gambar 2. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna Wonton Tahu	27
Gambar 3. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Aroma Wonton Tahu	29
Gambar 4. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Tekstur Wonton Tahu	32
Gambar 5. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa Wonton Tahu	34

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Uji Organoleptik	43
Lampiran 2. Hasil SPSS terhadap Warna, Aroma, Tekstur, Rasa	44
Lampiran 3. Dokumentasi Pembuatan Wonton Tahu.....	45
Lampiran 4. Dokumentasi Uji Organoleptik.....	46