

**DAYA TERIMA PUDING JAGUNG (*Zea mays saccharate*) DENGAN
VARIASI PENAMBAHAN LABU KUNING (*Cucurbita moschata*)
SEBAGAI MAKANAN SELINGAN**

KARYA TULIS ILMIAH



**KRISDIAN NUARITA BANJARNAHOR
P01031122075**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III
2024**

**DAYA TERIMA PUDING JAGUNG (*Zea mays saccharate*) DENGAN
VARIASI PENAMBAHAN LABU KUNING (*Cucurbita moschata*)
SEBAGAI MAKANAN SELINGAN**

**Karya Tulis Ilmiah diajukan sebagai salah satu syarat untuk
menyelesaikan Program Studi Diploma III di Jurusan Gizi Politeknik
Kesehatan Kemenkes Medan**



**KRISDIAN NUARITA BANJARNAHOR
P01031122075**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III
2024**

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul : Daya Terima Puding Jagung (*Zea Mays*
Saccharate) Dengan Variasi Penambahan
Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*)
Sebagai Makanan Selingan
Nama Mahasiswa : Krisdian Nuarita Banjarnahor
Nomor Induk Mahasiswa : P01031122075
Program Studi : Diploma III

Menyetujui :



Rumida, SP, M.Kes

Pembimbing Utama/Ketua Penguji



Mincu Manalu, S.Gz, M.Kes

Anggota Penguji



Erlina Nasution, S.Pd, M.Kes

Anggota Penguji

Mengetahui:

Ketua Jurusan,



Riris Oppusunggu, S.Pd M.Kes

NIP. 196906231990032001

Tanggal Lulus : 08 Agustus 2025

ABSTRAK

KRISDIAN NUARITA BANJARNAHOR “**DAYA TERIMA PUDING JAGUNG (*Zea Mays Saccharate*) DENGAN VARIASI PENAMBAHAN LABU KUNING (*Cucurbita Moscata*) SEBAGAI MAKANAN SELINGAN**” (DIBAWAH BIMBINGAN RUMIDA)

Puding merupakan salah satu makanan selingan yang digemari masyarakat, namun belum tentu memberikan nilai gizi optimal. Jagung manis (*Zea mays saccharata*) dan labu kuning (*Cucurbita moschata*) merupakan bahan pangan lokal yang kaya akan karbohidrat, serat, vitamin, dan antioksidan, sehingga berpotensi untuk dikembangkan menjadi makanan selingan bergizi. Pemanfaatan jagung dan labu kuning sebagai bahan dasar puding tidak hanya membantu menambah jenis makanan dari pangan lokal, tetapi juga memberikan alternatif makanan selingan yang lebih sehat dan bernilai gizi.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Daya Terima Puding Jagung (*Zea Mays Saccharate*) Dengan Variasi Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Sebagai Makanan Selingan

Jenis penelitian yang dilakukan bersifat eksperimental, dengan rancangan percobaan yang digunakan yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan 3 (tiga) perlakuan dan 2 (dua) kali pengulangan. Jenis perlakuan pada penelitian ini adalah penggunaan jagung 50 gr + labu kuning 10 gr (perlakuan A), Penggunaan jagung 50 gr + labu kuning 20 gr (perlakuan B), Penggunaan jagung 50 gr + labu kuning 30 gr (Perlakuan C).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa daya terima konsumen terhadap puding jagung dengan variasi penambahan labu kuning yang paling banyak di sukai dari segi warna, aroma, tekstur, rasa adalah perlakuan B dengan penggunaan jagung 50 gr + labu kuning 20 gr.

Kata kunci : Daya terima, Puding, Jagung, Labu kuning

ABSTRACT

KRISDIAN NUARITA BANJARNAHOR, "ACCEPTABILITY OF CORN PUDDING (*Zea Mays Saccharata*) WITH VARIATIONS OF PUMPKIN (*Cucurbita Moschata*) ADDITION AS A SNACK FOOD" (CONSULTANT: RUMIDA)

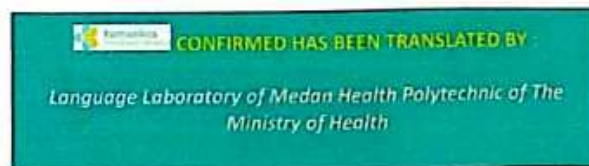
Pudding is a popular snack food, but it may not always provide optimal nutritional value. Sweet corn (*Zea mays saccharata*) and pumpkin (*Cucurbita moschata*) are local food ingredients rich in carbohydrates, fiber, vitamins, and antioxidants, making them potential candidates for development into nutritious snacks. Utilizing corn and pumpkin as the base for pudding not only helps diversify local cuisine but also offers a healthier and more nutritious snack alternative.

This study aims to determine the acceptability of corn pudding with variations in the addition of pumpkin as a snack food.

The research design was experimental, using a completely randomized design (CRD) with three treatments and two replications. The treatments were as follows: treatment a: 50g of corn + 10g of pumpkin, treatment b: 50g of corn + 20g of pumpkin, and treatment c: 50g of corn + 30g of pumpkin

The results showed that consumer acceptability for the corn pudding with pumpkin variations was highest for Treatment B (50g of corn + 20g of pumpkin) in terms of color, aroma, texture, and taste.

Keywords: Acceptability, Pudding, Corn, Pumpkin



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah yang berjudul “Daya Terima Puding Jagung (*Zea Mays Saccharate*) Dengan Variasi Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Sebagai Makanan Selingan”. Dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini, penulis mendapatkan banyak dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini dengan ketulusan hati, penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes Sebagai Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes RI Medan.
2. Dini Lestrina, DCN, M.Kes, RD Sebagai Ketua Prodi D-III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes RI Medan.
3. Rumida, SP, M.Kes sebagai Dosen Pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu dengan penuh kesabaran dalam memberikan bimbingan, nasehat serta motivasi dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah.
4. Mincu Manalu, S.Gz, M.Kes selaku penguji I yang telah memberikan kritik dan saran kepada penulis sebagai masukan dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Erlina Nasution S.Pd, M.Kes selaku penguji II yang telah memberikan kritik dan saran kepada penulis sebagai masukan dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
6. Bapak Julest Roy Manter Banjarnahor dan Ibu Riama Sibarani, S.PdK, saudara Ivan Banjarnahor, Hasan Banjarnahor dan Intan Banjarnahor yang telah memberikan dukungan moral dan moril serta motivasi, dan selalu mendoakan dan memberi semangat.
7. Simon, Boy, Yesika, Imely, Aris, Dapot, New, serta teman lainnya yang selalu mendengar setiap keluhan, memberi semangat, dukungan, dan doa.
8. Angelina, Ribka, Lira, Cecilia, Adelia, dan Leviani yang selalu memberi semangat, tenaga, hingga dukungan dalam proses penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih belum sempurna, untuk itu penulis mengharapkan saran maupun masukan untuk menyempurnakan Karya Tulis Ilmiah ini.

Penulis

DAFTAR ISI

PERNYATAAN PERSETUJUAN	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Puding	6
1. Pengertian puding	6
2. Syarat mutu puding	7
3. Proses Pembuatan Puding Secara Umum	8
B. Jagung	9
1. Pengertian Jagung	9
2. Manfaat jagung	9
3. Kandungan gizi dalam jagung manis	11
4. Hasil olahan jagung	11
C. Labu Kuning	12
1. Pengertian labu kuning	12
2. Manfaat labu kuning	12
3. Kandungan gizi dalam labu kuning	13
4. Hasil olahan labu kuning	13
D. Uji Organoleptik	14
E. Panelis	14
F. Kerangka Konsep	16
G. Definisi Operasional	17
H. Hipotesis	18
BAB III METODE PENELITIAN	19
A. Lokasi dan Waktu Penelitian	19
B. Jenis Dan Rancangan Penelitian	19
1. Jenis Penelitian	19
2. Jumlah Unit Percobaan	19

C. Penentuan Bilangan Acak	20
D. Bahan Pembuatan	21
E. Alat Pembuatan.....	22
F. Tahap Pembuatan Puding.....	22
G. Pengumpulan Data	22
H. Pengolahan Dan Analisis Data.....	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
A. Puding Jagung Dengan Variasi Penambahan Labu Kuning	24
B. Hasil Uji Organoleptik.....	24
C. Warna	24
D. Tekstur.....	26
E. Aroma	27
F. Rasa	28
G. Rekapitulasi Daya Terima Puding	30
BAB V KESIMPULAN	31
A. Kesimpulan	31
B. Saran	31
DAFTAR PUSTAKA.....	32
LAMPIRAN.....	36

DAFTAR TABEL

Table 1 Syarat mutu puding.....	7
Table 2 Kandungan Nilai Gizi Jagung Manis dalam 100 gram.....	11
Table 3. Kandungan Nilai Gizi Labu kuning per 100 gr	13
Table 4. Defenisi Operasional	17
Table 5. Penentuan Bilangan Acak	20
Table 6. Layout Percobaan.....	20
Table 7. Bahan Pembuatan Puding.....	21
Table 8. Alat Pembuatan Puding	22
Table 9. Rata-rata tingkat kesukaan Panelis Terhadap Warna Puding.....	25
Table 10. Rata-rata tingkat kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Puding	26
Table 11. Rata-rata tingkat kesukaan Panelis Terhadap Aroma Puding.....	27
Table 12. Rata-rata tingkat kesukaan Panelis Terhadap Rasa Puding.....	29
Table 13. Hasil daya terima nilai rata-rata Warna, Tekstur, Arima dan Rasa	30

DAFTAR GAMBAR

1. Puding	6
2. Jagung Manis	9
3. Labu Kuning	12
4. Kerangka Konsep	16

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Uji Organoleptik.....	36
Lampiran 2. Surat pernyataan bersedia menjadi panelis.....	37
Lampiran 3 Rekapitulasi rata-rata kesukaan panelis dari segi warna.....	38
Lampiran 4 Rekapitulasi rata-rata kesukaan panelis dari segi tekstur.....	40
Lampiran 5 Rekapitulasi rata-rata kesukaan panelis dari segi aroma	42
Lampiran 6 Rekapitulasi rata-rata kesukaan panelis dari segi rasa.....	44
Lampiran 7 Bukti Bimbingan.....	46
Lampiran 8. Dokumentasi Pembuatan Puding.....	48
Lampiran 9. Dokumentasi Uji Organoleptik	49
Lampiran 10. Nilai Gizi Setiap Perlakuan Dalam Satu Resep (2 porsi).....	50
Lampiran 11. Nilai Gizi Setiap Perlakuan Dalam Satu cup puding (100gr).....	52
Lampiran 12. Rendemen bahan pembuatan puding jagung dengan variasi penambahan labu kuning.....	54
Lampiran 13. Surat Pernyataan Keaslian Karya Tulis Ilmiah	55
Lampiran 14 Keterangan Layak Etik/ Ethical Exemption	56
Lampiran 15 Daftar Riwayat Hidup.....	58