

KARYA TULIS ILMIAH

**DAYA TERIMA PUDING DADIH SUSU KERBAU (*Bubalus bubalis*)
DENGAN PENAMBAHAN VARIASI EKSTRAK BUAH HARIMONTING
(*Rhodomyrtus Tomentosa*)**



PININTA SIMAMORA

P01031121124

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI

PROGRAM STUDI DIPLOMA III

2024

**DAYA TERIMA PUDING DADIH SUSU KERBAU (*Bubalus bubalis*)
DENGAN PENAMBAHAN VARIASI EKSTRAK BUAH HARIMONTING
(*Rhodomirtus Tomentosa*)**

Karya Tulis Ilmiah ini diajukan sebagai syarat untuk menyelesaikan Program
Studi Diploma III di Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Medan



**PININTA SIMAMORA
P01031121124**

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

LEMBAR PERSETUJUAN

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul : Daya Terima Puding Dadih Susu Kerbau
(*Bubalus Bubalis*) Dengan Penambahan
Variasi Ekstrak Buah Harimonting
(*Rhodomyrtus Tomentosa*).

Nama : Pininta Simamora

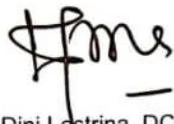
Nomor Induk Mahasiswa : P01031121124

Program Studi : Diploma D-III Gizi

Menyetujui :



Mincu Manalu, S.Gz, M.Kes
Pembimbing Utama / Ketua Penguji



Dini Lestrina, DCN, M.Kes
Anggota Penguji 1



Rumida, SP, M.kes
Anggota Penguji 2

Mengetahui :

Ketua Jurusan



Rina Andriyanti, S.Pd, M.Kes
NIP. 196906231990032001

Tanggal Lulus : 30 Juli 2024

ABSTRAK

PININTA SIMAMORA “**DAYA TERIMA PUDING DADIH SUSU KERBAU (*Bubalus Bubalis*) DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK BUAH HARIMONTING (*Rhodomyrtus Tomentosa*)**” (DI BAWAH BIMBINGAN MINCU MANALU S.Gz, M.Kes)

Dadih susu kerbau dan buah harimonting merupakan jenis pangan lokal yang berasal dari Tapanuli Utara dan di dalamnya terdapat kandungan zat gizi seperti protein, kalsium, dan zat besi. Pemanfaatan jenis pangan lokal ini dapat di olah menjadi puding yang berbahan dasar dadih susu kerbau yang kemudian diberi penambahan ekstrak buah harimonting untuk menambah nilai kandungan gizi dan dilengkapi dengan bahan lainnya seperti bubuk agar-agar dan gula. Puding ini dapat dimanfaatkan sebagai makanan pendamping atau makanan tambahan dalam penanggulangan masalah gizi.

Tujuan penelitian ini dilakukan untuk mengetahui daya terima puding dadih susu kerbau (*bubalus bubalis*) dengan penambahan ekstrak buah harimonting (*Rhodomyrtus Tomentosa*). Uji daya terima puding dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pangan Jurusan Gizi.

Jenis penelitian ini bersifat eksperimental dengan rancangan percobaan adalah rancangan acak lengkap (RAL), dengan 3 (tiga) perlakuan dan 2 (dua) kali pengulangan. (Perlakuan A) dadih susu kerbau 100 gr dan ekstrak buah harimonting 60 gr, (Perlakuan B) dadih susu kerbau 100 gr dan ekstrak buah harimonting 80 gr, (Perlakuan C) dadih susu kerbau dan ekstrak buah harimonting 100 gr. ang dianalisis dengan uji anova dengan $\alpha = \leq 0,05$

Hasil penelitian ini yang paling disukai meliputi warna, tekstur, rasa dan aroma, yaitu perlakuan A dengan penggunaan dadih susu kerbau 100 gr dan ekstrak buah harimonting 60 gr dengan nilai (4,22) kategori sangat suka dan dianalisis dengan uji anova dengan $\alpha = \leq 0,05$ untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak buah harimonting pada puding. Penelitian ini dapat ditindak lanjuti untuk melihat pengaruh pemberian puding dadih susu kerbau dengan penambahan ekstrak buah harimonting terhadap status gizi dan masalah gizi anak stunting dan ibu hamil KEK.

Kata kunci : Daya terima, puding, dadih susu kerbau, ekstrak buah harimonting.

ABSTRACT

PININTA SIMAMORA "ACCEPTABILITY OF BUFFALO MILK CURD PUDDING (*Bubalus Bubalis*) WITH THE ADDITION OF HARIMONTING (Indonesian wild guava) FRUIT EXTRACT (*Rhodomyrtus Tomentosa*)" (CONSULTANT: MINCU MANALU S.Gz, M.Kes)

Buffalo milk curd and *harimonting* fruit are types of local food originating from North Tapanuli and contain nutrients such as protein, calcium, and iron. The utilization of this type of local food can be processed into pudding made from buffalo milk curd which is then given the addition of *harimonting* fruit extract to increase the nutritional value and supplemented with other ingredients such as agar powder and sugar. This pudding can be used as a side dish or additional food to overcome nutritional problems.

The purpose of this study was to determine the acceptance of buffalo milk curd pudding (*bubalus bubalis*) with the addition of *harimonting* fruit extract (*Rhodomyrtus Tomentosa*). The pudding acceptance test was conducted at the Food Technology Laboratory, Department of Nutrition.

This type of research was experimental with a completely randomized design (CRD) experiment design, with 3 (three) treatments and 2 (two) repetitions. (Treatment A) 100 gr buffalo milk curd and 60 gr *harimonting* fruit extract, (Treatment B) 100 gr buffalo milk curd and 80 gr *harimonting* fruit extract, (Treatment C) 100 gr buffalo milk curd and 100 gr *harimonting* fruit extract. which was analyzed by ANOVA test with $\alpha \leq 0.05$

The most preferred results of this study include color, texture, taste and aroma, namely treatment A with the use of 100 gr buffalo milk curd and 60 gr *harimonting* fruit extract with a value of (4.22) in the very like category and analyzed by ANOVA test with $\alpha \leq 0.05$ to determine the effect of adding *harimonting* fruit extract to pudding. This study can be followed up to see the effect of giving buffalo milk curd pudding with the addition of *harimonting* fruit extract on the nutritional status and nutritional problems of stunted children and pregnant women with special economic conditions.

Keywords: Acceptability, Pudding, Buffalo Milk Curd, *Harimonting* Fruit Extract.



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas melimpahnya berkat dan anugerah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah dengan judul “ **DAYA TERIMA PUDING DADIH SUSU KERBAU (*Bubalus Bubalis*) DENGAN PENAMBAHAN VARIASI EKSTRAK BUAH HARIMONTING (*Rhodomyrtus Tomentosa*)**”

Dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini, penulis banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan banyak Terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Medan.
2. Dini Lestrina, DCN, M.Kes selaku ketua prodi D-III Gizi dan sebagai penguji 1 yang telah memberikan masukan dan saran dalam penulisan karya tulis ilmiah ini
3. Mincu Manalu, S.Gz, M.Kes selaku dosen Pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu dan dengan penuh kesabaran dalam memberikan bimbingan, nasehat dan motivasi, dalam penulisan karya tulis ilmiah ini.
4. Rumida, SP, M.Kes selaku penguji 2 yang telah memberikan masukan dan saran dalam penulisan karya tulis ilmiah ini
5. Bapak Manaris Simamora dan Ibu Nurmala br Aritonang, beserta keluarga Op.Immanuel yang selalu memberikan doa, dorongan, motivasi, materi, dan nasehat dalam penulisan karya tulis ilmiah ini
6. Lamtiur Aprianti br Hutapea dan Lampita br Simamora yang selalu memberi semangat dan dukungan dalam penulisan karya tulis ilmiah ini
7. Ramaida, Elisa, Eflin, Viona, Sesna, Widia, yang telah memberi semangat dan dukungan dalam penulisan karya tulis ilmiah ini
8. Kampus Jurusan Gizi, yang telah memberikan tempat dan kesempatan untuk melakukan penelitian di Laboratotium Teknologi Pangan Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Medan

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih jauh dari kata sempurna, untuk itu penulis mengharapkan saran dan masukan dari semua pihak dalam penyempurnaan karya tulis ilmiah ini.

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	iii
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Susu Kerbau	5
1. Pengertian Susu	5
2. Manfaat Susu Kerbau	5
3. Kandungan Zat Gizi Susu Kerbau	7
4. Komposisi Susu Kerbau	7
5. Hasil Olahan Susu Kerbau	8
B. Dadih Susu Kerbau	8
1. Pengertian Dadih.....	8
2. Manfaat Dadih Susu Kerbau	9
3. Kandungan Zat Gizi Dadih Susu Kerbau	11
C. Harimonting	11
1. Pengertian Harimonting.....	11
2. Klasifikasi Tanaman Harimonting	13
3. Manfaat Buah Harimonting.....	13
5. Hasil Olahan Harimonting	14
D. Puding.....	14
1. Pengertian Puding.....	14
2. Syarat Mutu Puding.....	16
E. Panelis	18

F. Uji Organoleptik.....	19
G. Kerangka Konsep.....	20
H. Hipotesis	22
BAB III METODE PENELITIAN.....	23
A. Lokasi Dan Waktu Penelitian	23
B. Jenis dan Rancangan penelitian	23
1. Jenis Penelitian	23
2. Jumlah unit percobaan	23
A. Bahan pembuatan	25
B. Alat pembuatan	26
C. Prosedur Pembuatan Bahan Penelitian	26
1. Proses pembuatan ekstrak buah harimonting	26
2. Proses pembuatan puding	26
A. Panelis	27
B. Cara Pengumpulan Data	28
C. Pengolahan Dan Analisis Data	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
A. Warna.....	30
B. Tekstur	31
C. Rasa.....	32
D. Aroma	33
KESIMPULAN DAN SARAN.....	35
A. Kesimpulan	35
B. Saran	35
LAMPIRAN	38

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Zat Gizi Susu Kerbau dalam 100 ml.....	7
Tabel 2 Kandungan Zat Dadih Susu Kerbau dalam 100 gram	11
Tabel 3. Kandungan Gizi Dalam 100 g Buah Harimonting	14
Tabel 4. Syarat Mutu Puding	16
Tabel 5. Komposisi Pembuatan Puding	17
Tabel 6 Defenisi Operasional.....	21
Tabel 7 Penentuan Bilangan acak	24
Tabel 8 Loy Out Percobaan	24
Tabel 9 Bahan yang diperlukan	25
Tabel 10 Alat pembuatan puding	26
Tabel 11. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna puding	30
Tabel 12. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur puding	31
Tabel 13. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa puding	32
Tabel 14. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma puding	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Susu Kerbau.....	5
Gambar 2. Dadih Susu Kerbau.....	9
Gambar 3. Tanaman Harimonting.....	12
Gambar 4. Buah Harimonting.....	13
Gambar 5. Skema pembuatan puding standar resep	17
Gambar 6. Kerangka Konsep	20
Gambar 7. Skema pembuatan Puding.....	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Uji Organoleptik	38
Lampiran 2. Bukti Bimbingan KTI	39
Lampiran 3. Dokumentasi Bahan Pembuatan Puding	43
Lampiran 4. Dokumentasi Pengolahan Puding.....	44
Lampiran 5. Dokumentasi Uji Organoleptik	45
Lampiran 6. Master Tabel Warna.....	46
Lampiran 7. Master Tabel Tekstur.....	48
Lampiran 8. Master Tabel Rasa.....	50
Lampiran 9. Master Tabel Aroma.....	52
Lampiran 10. Kandungan Gizi Puding	54
Lampiran 11. Surat Permohonan Pemakaian Laboratorium	55
Lampiran 12. Surat Pernyataan.....	56
Lampiran 13. Daftar Riwayat Hidup.....	57
Lampiran 14. Ethical Clearance (EC	58