

**DAYA TERIMA SUP KRIM LAKUTIME DENGAN VARIASI
PENAMBAHAN TEPUNG PUTIH TELUR DAN
TEPUNG TEMPE YANG BERBEDA**

KARYA TULIS ILMIAH



MARIA MUTIARA SIBURIAN

P01031121079

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

2024

**DAYA TERIMA SUP KRIM LAKUTIME DENGAN VARIASI
PENAMBAHAN TEPUNG PUTIH TELUR DAN
TEPUNG TEMPE YANG BERBEDA**

Karya Tulis Ilmiah Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan
Program Studi Diploma III di Jurusan Gizi Kemenkes Politeknik Kesehatan
Medan



MARIA MUTIARA SIBURIAN

P01031121079

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

2024

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul : Daya Terima Sup Krim Lakutime Dengan Variasi
Penambahan Tepung Putih Telur Dan Tepung Tempe
Yang Berbeda
Nama : Maria Mutiara Siburian
NIM : P01031121079
Program Studi : Diploma III

Menyetujui,



Dr. Mahdiah, DCN, M.Kes

Pembimbing Utama / Ketua Penguji



Prof. Dr. Ir. Zuraidah Nasution, M. Kes

Anggota Penguji I



Erlina Nasution, S.Pd, M.Kes

Anggota Penguji II

Mengetahui :
Ketua Jurusan,



Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes

NIP. 196906231990032001

Tanggal Lulus : 30 Juli 2024

ABSTRAK

MARIA MUTIARA SIBURIAN “DAYA TERIMA SUP KRIM LAKUTIME DENGAN VARIASI PENAMBAHAN TEPUNG PUTIH TELUR DAN TEPUNG TEMPE YANG BERBEDA” (DIBAWAH BIMBINGAN MAHDIAH).

Sup krim merupakan salah satu makanan selingan yang cocok untuk lansia karena memiliki beberapa keunggulan dan memenuhi kebutuhan gizi mereka. Sup krim memiliki tekstur yang lembut, sehingga mudah dikonsumsi oleh lansia yang mengalami masalah pada gigi atau penurunan fungsi indera. Sup krim dapat disimpan dalam waktu yang lama, sehingga bisa dijadikan sebagai makanan cadangan untuk lansia.

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui daya terima sup krim lakutime dengan variasi penambahan tepung putih telur dan tepung tempe yang berbeda.

Jenis penelitian dan desain ini bersifat eksperimental dengan rancangan percobaan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Perlakuan pada penelitian ini adalah perlakuan A tepung putih telur 10 gr dan tepung tempe 25 gr; perlakuan B tepung putih telur 15 gr dan tepung tempe 20 gr; perlakuan C tepung putih telur 20 gr dan tepung tempe 15 gr. Data di analisis dengan menggunakan komputer dengan program SPSS versi 16,00 dengan uji Anova pada α 5% dan dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada pengaruh penambahan jumlah tepung putih telur dan tepung tempe yang berbeda terhadap daya terima Sup krim Lakutime dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa. Sup krim Lakutime dengan perilaku A dengan penambahan tepung putih telur 10 gr dan tepung tempe 25 gr adalah kategori yang sangat disukai (4,04).

Kata Kunci : Daya terima, Sup krim, Tepung putih telur, Tepung Tempe

ABSTRACT

MARIA MUTIARA SIBURIAN “**ACCEPTANCE OF LAKUTIME CREAM SOUP WITH DIFFERENT VARIATIONS OF EGG FLOUR AND TEMPE FLOUR ADDITION**” (CONSULTANT: MAHDIAH).

Cream soup is one of the snacks that is suitable for the elderly because it has several advantages and meets their nutritional needs. Cream soup has a soft texture, making it easy to consume by the elderly who have dental problems or decreased sensory function. Cream soup can be stored for a long time, so it can be used as a backup food for the elderly.

The purpose of this study was to determine the acceptability of lakutime cream soup with different variations of egg white flour and tempe flour addition.

This type of research and design was experimental with a Completely Randomized Design (CRD) experimental design. The treatments in this study were treatment A 10 gr egg white flour and 25 gr tempe flour; treatment B 15 gr egg white flour and 20 gr tempe flour; Treatment C egg white flour 20 gr and tempeh flour 15 gr. Data were analyzed using a computer with the SPSS program version 16.00 with the ANOVA test at α 5% and continued with the Duncan test.

The results showed that there was an effect of adding different amounts of egg white flour and tempeh flour on the acceptability of Lakutime cream soup in terms of color, aroma, texture, and taste. Lakutime cream soup with behavior A with the addition of 10 gr egg white flour and 25 gr tempeh flour was a very popular category (4.04).

Keywords: Acceptability, Cream soup, Egg white flour, Tempeh flour



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Karya Tulis Ilmiah yang berjudul **“Daya Terima Sup Krim Lakutime Dengan Variasi Penambahan Tepung Putih Telur Dan Tepung Tempe Yang Berbeda”**.

Dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini penulis banyak mendapat bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Untuk itu, melalui kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Riris Oppusunggu S.Pd, M. Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Medan
2. Dini Lestari, DCN, M.Kes selaku Ketua Program Studi D III Jurusan Gizi Kemenkes Poltekkes Medan
3. Dr. Mahdiah, DCN, M.Kes selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu dengan penuh kesabaran membimbing, serta memberikan nasehat dan motivasi
4. Prof. Dr. Ir. Zuraidah Nasution, M. Kes selaku penguji 1 yang telah memberikan bimbingan dan arahan demi kesempurnaan penulisan Karya Tulis Ilmiah ini
5. Erlina Nasution, S.Pd, M.Kes selaku anggota penguji 2 yang telah memberikan bimbingan dan arahan demi kesempurnaan penulisan Karya Tulis Ilmiah ini
6. Terkhusus kedua Orang Tua Tercinta saya Hermanus Baru Siburian dan Roslinda Hutagaol S.Gz, serta abang dan adik saya Heryanto Siburian dan Maya Floresita Siburian, serta keluarga besar yang senantiasa memberikan dukungan, baik moral maupun moril serta doa yang tulus selama ini yang tidak dapat terbalaskan
7. Juni, Dian E, Juwita, Nurul, Tantri, Festi, Dian L, serta teman-teman asrama gizi angkatan 2021 yang selalu memberi perhatian, bantuan dan motivasi.

Penulis menyadari bahwa penulisan Karya Tulis Ilmiah ini masih jauh dari kata sempurna, untuk itu penulis mengharapkan saran dan kritik guna perbaikan dan penyempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini.

Penulis

DAFTAR ISI

PERNYATAAN PERSETUJUAN	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang.....	1
2. Rumusan Masalah.....	3
3. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus.....	4
4. Manfaat Penelitian	4
1. Manfaat Bagi Peneliti.....	4
2. Manfaat Bagi Mahasiswa	4
3. Manfaat Bagi Masyarakat.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Sup Krim	6
1. Pengertian Sup Krim	6
2. Syarat Mutu Sup Krim	7
3. Standar Resep Sup Krim.....	8
B. Tepung Labu Kuning	9
1. Tepung Labu Kuning	9
2. Manfaat Tepung Labu Kuning	10
3. Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning	10
4. Cara Pembuatan Tepung Labu Kuning	11
C. Tepung Putih Telur	11
1. Pengertian Telur	11

2. Pengertian Tepung Putih Telur	12
3. Manfaat Tepung Putih Telur	12
4. Kandungan Gizi Tepung Putih Telur	13
5. Hasil Olahan Tepung Putih Telur	13
D. Tepung Tempe.....	13
1. Pengertian Tempe	13
2. Tepung Tempe.....	14
3. Manfaat Tepung Tempe	14
4. Kandungan Gizi Tepung Tempe	15
5. Hasil Olahan Tepung Tempe	15
6. Cara Pembuatan Tepung Tempe.....	15
E. Panelis.....	15
F. Uji Organoleptik	17
G. Kerangka Konsep	19
H. Definisi Operasional.....	20
I. Hipotesis	21
BAB III METODE PENELITIAN.....	22
A. Lokasi Dan Waktu Penelitian	22
B. Jenis Dan Rancangan Penelitian	22
1. Jenis Penelitian.....	22
2. Jumlah Unit Percobaan	22
C. Penentuan Bilangan Acak	22
D. Prosedur Penelitian	24
1. Persiapan Tepung Labu Kuning.....	24
2. Persiapan Tepung Tempe.....	25
3. Pembuatan Sup Krim Lakutime Dengan Penambahan Variasi Tepung Putih Telur Dan Tepung Tempe Yang Berbeda.....	26
E. Jenis Panelis.....	29
F. Cara Pengumpulan Data.....	29
G. Pengolahan Dan Analisis Data	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	31
A. Uji Organoleptik	31

1. Warna.....	31
2. Aroma.....	33
3. Tekstur	34
4. Rasa	36
B. Rekapitulasi Uji Organoleptik	37
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	40
A. Kesimpulan	40
B. Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA	41

DAFTAR GAMBAR

1. Sup Krim	6
2. Tepung Labu Kuning	9
3. Tepung Putih Telur	12
4. Tepung Tempe	14

DAFTAR TABEL

1. Syarat Mutu Sup Krim	8
2. Kandungan Zat Gizi Tepung Labu Kuning per 100 gram	10
3. Kandungan Zat Gizi Tepung Putih Telur per 100 gram	13
4. Kandungan Zat Gizi Tepung Tempe per 100 gram.....	15
5. Definisi Operasional	20
6. Penentuan Bilangan Acak.....	23
7. Layout Percobaan	23
8. Alat Yang Dibutuhkan Dalam Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning	24
9. Alat Yang Dibutuhkan Dalam Proses Pembuatan Tepung Tempe	26
10. Bahan Yang Diperlukan Dalam Proses Pembuatan Sup Krim Lakutime	27
11. Alat Yang Diperlukan Dalam Proses Pembuatan Sup Krim Lakutime	28
12. Hasil Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Sup Krim Lakutime Dengan Variasi Penambahan Tepung Putih Telur Dan Tepung Tempe Yang Berbeda	31
13. Hasil Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Sup Krim Lakutime Dengan Variasi Penambahan Tepung Putih Telur Dan Tepung Tempe Yang Berbeda	33
14. Hasil Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Sup Krim Lakutime Dengan Variasi Penambahan Tepung Putih Telur Dan Tepung Tempe Yang Berbeda	35
15. Hasil Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Sup Krim Lakutime Dengan Variasi Penambahan Tepung Putih Telur Dan Tepung Tempe Yang Berbeda	36
16. Nilai Rata-Rata Warna, Aroma, Tekstur, Dan Rasa Sup Krim Lakutime Dengan Variasi Penambahan Tepung Putih Telur Dan Tepung Tempe Yang Berbedaa Pada Perlakuan Warna, Aroma, Tekstur Dan Rasa.	38
17. Kandungan Nilai Gizi Sup Krim Lakutime Dengan Variasi Penambahan Tepung Putih Telur Dan Tepung Tempe Yang Berbeda Yang Paling Disukai Oleh Panelis	38
18. Hasil Persen Pemenuhan Kebutuhan Zat Gizi Pada Lansia Menurut AKG	39

DAFTAR LAMPIRAN

1. Formulir Uji Organoleptik	45
2. Rekapitulasi Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Warna Sup Krim Lakutime Dengan Variasi Penambahan Tepung Putih Telur Dan Tepung Tempe Yang Berbeda	46
3. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Warna Sup Krim Lakutime Dengan Variasi Penambahan Tepung Putih Telur Dan Tepung Tempe Yang Berbeda.....	47
4. Rekapitulasi Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Sup Krim Lakutime Dengan Variasi Penambahan Tepung Putih Telur Dan Tepung Tempe Yang Berbeda	48
5. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Sup Krim Lakutime Dengan Variasi Penambahan Tepung Putih Telur Dan Tepung Tempe Yang Berbeda.....	49
6. Rekapitulasi Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Sup Krim Lakutime Dengan Variasi Penambahan Tepung Putih Telur Dan Tepung Tempe Yang Berbeda	50
7. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Sup Krim Lakutime Dengan Variasi Penambahan Tepung Putih Telur Dan Tepung Tempe Yang Berbeda.....	51
8. Rekapitulasi Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Sup Krim Lakutime Dengan Variasi Penambahan Tepung Putih Telur Dan Tepung Tempe Yang Berbeda	52
9. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Sup Krim Lakutime Dengan Variasi Penambahan Tepung Putih Telur Dan Tepung Tempe Yang Berbeda.....	53
10. Lembar Bukti Bimbingan	54
11. Surat Pernyataan.....	57
12. Daftar Riwayat Hidup	58
13. Rendemen Tepung.....	59
14. Nilai Gizi Sup Krim Lakutime	60
15. Harga Sup Krim Lakutime Pada Perlakuan A (Yang Paling Disukai) .	61
16. Dokumentasi Bahan Yang Digunakan.....	62
17. Dokumentasi Pembuatan Tepung Labu Kuning	65
18. Dokumentasi Pembuatan Tepung Tempe.....	66
19. Uji Organoleptik.....	67
20. Dokumentasi Panelis.....	68
21. Etical Clearance	69