

KARYA TULIS ILMIAH

**DAYA TERIMA PUDING DADIH SUSU KERBAU (*Bubalus bubalis*)
DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK BUAH STRAWBERRY
(*Fragaria Spp*)**



**SYALOM MARGARETH MUNTHER
P01031121137**

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

**DAYA TERIMA PUDING DADIH SUSU KERBAU (*Bubalus bubalis*)
DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK BUAH STRAWBERRY
(*Fragaria Spp*)**

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



**SYALOM MARGARETH MUNTHER
P01031121137**

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

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul : Daya Terima Puding Dadih Susu Kerbau
(*Bubalus bubalis*) Dengan Penambahan
Ekstra Buah Strawberry(*Fragaria Spp*)

Nama : Syalom Margareth Munthe

Nomor Induk Mahasiswa : P01031121137

Program Studi : Diploma D-III Gizi

Menyetujui :



Mincu Manalu, S.Gz, M.Kes

Pembimbing Utama / Ketua Penguji



Dr. Oslida Martony, SKM, M.Kes

Anggota Penguji I



Berlin Sitanggang, SST, M.Kes

Anggota Penguji II

Mengetahui

Ketua Jurusan Gizi



Riris Oppusundge, S.Pd, M.Kes

NIP-196906231990032001

Tanggal Lulus : 30 Juli 2024

ABSTRAK

SYALOM MARGARETH MUNTHE “**DAYA TERIMA PUDING DADIH SUSU KERBAU (*Bubalus bubalis*) DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK BUAH STRAWBERRY (*Fragaria Spp*)**” (DI BAWAH BIMBINGAN MINCU MANALU)

Pangan lokal adalah suatu bahan pangan yang dibuat atau bisa diperoleh secara mudah di ruang lingkup masyarakat. Salah satu pangan lokal yang berasal dari Sumatera Utara ialah dadih susu kerbau. Hidangan tradisional Batak yang disebut dadih dihasilkan dari susu kerbau yang kaya nutrisi. Dadih memiliki bentuk yang mirip tahu dengan warna putih yang khas. Buah Strawberry yang memiliki kandungan senyawa polifenol dan vitamin C dan mengandung sejumlah besar antioksidan, yang membuatnya menjadi tambahan yang bagus untuk makanan yang dikonsumsi oleh banyak orang.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap Puding Dadih Susu Kerbau (*Bubalus bubalis*) Dengan Penambahan Ekstrak Buah Strawberry (*Fragaria Spp*). Pengolahan Puding Dadih Susu Kerbau dan uji daya terima dilakukan di Laboratorium Ilmu Teknologi Pangan Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi Lubuk Pakam.

Jenis penelitian ini bersifat eksperimental yang memiliki rancangan acak lengkap memanfaatkan 3 perlakuan dan 2 kali pengulangan yaitu perlakuan A dadih susu kerbau 100 gr dan ekstrak buah strawberry 60ml, Perlakuan B dadih susu kerbau 100 gr dan ekstrak buah strawberry 80ml Perlakuan C dadih susu kerbau 100 gr dan ekstrak buah strawberry 100ml. Data dianalisis memanfaatkan Uji (Anova) pada α 5% lalu dilanjutkan uji Duncan.

Hasil penelitian Puding Dadih Susu Kerbau yang paling disukai oleh panelis dari segi warna, tekstur, rasa, dan aroma adalah Dadih Susu Kerbau 100 gr dan ekstrak buah strawberry 100 ml (Perlakuan C).

Kata kunci : Puding, dadih susu kerbau, Ekstrak strawberry

ABSTRACT

SYALOM MARGARETH MUNTHE "ACCEPTANCE OF BUFFALO MILK CURD PUDDING (*Bubalus bubalis*) WITH THE ADDITION OF STRAWBERRY EXTRACT (*Fragaria Spp*)" (CONSULTANT: MINCU MANALU)

Local food is a food ingredient that is made or can be easily obtained in the community. One of the local foods originating from North Sumatra is buffalo milk pudding. The traditional Batak dish called curd is made from buffalo milk which is rich in nutrients. Dadih has a shape similar to tofu with a distinctive white color. Strawberries contain polyphenol compounds and vitamin C and contain a large amount of antioxidants, making them a great addition to foods consumed by many people.

The purpose of this study was to determine consumer acceptance of Buffalo Milk Curd Pudding (*Bubalus bubalis*) With the Addition of Strawberry Fruit Extract (*Fragaria Spp*). Buffalo Milk Curd Pudding Processing and acceptance test were conducted at the Food Technology Science Laboratory of the Medan Health Polytechnic, Lubuk Pakam Nutrition Department.

This type of research was experimental with a completely randomized design utilizing 3 treatments and 2 repetitions, namely Treatment A 100 gr buffalo milk curd and 60 ml strawberry extract, Treatment B 100 gr buffalo milk curd and 80 ml strawberry extract Treatment C 100 gr buffalo milk curd and 100 ml strawberry extract. Data were analyzed using the Test (Anova) at α 5% then the Duncan test was carried out.

The results of the Buffalo Milk Curd Pudding study that were most preferred by the panelists in terms of color, texture, taste, and aroma were 100 gr Buffalo Milk Curd and 100 ml strawberry extract (Treatment C).

Keywords: Pudding, buffalo milk curd, Strawberry extract



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis sampaikan kehadiran Tuhan YME yang sudah memberikan berkat rahmat dan karunia-Nya, yang menjadikan penulis bisa menuntaskan Karya Tulis Ilmiah yang berjudul **“Daya Terima Puding Dadih Susu Kerbau (*Bubalus bubalis*) Dengan Penambahan Ekstrak Buah Strawberry (*Fragaria Spp*)”**

Pada penulisan Karya Tulis Ilmiah ini, penulis memperoleh bantuan, motivasi serta dorongan dari banyak pihak. Maka, dalam kesempatan kali ini penulis ingin menjabarkan terima kasih yang setinggi-tingginya kepada :

1. Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Medan.
2. Dini Lestarina, DCN, M.Kes selaku Ketua Prodi D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Medan.
3. Mincu Manalu, S.Gz, M.Kes selaku pembimbing utama
4. Dr. Oslida Martony, SKM, M.Kes selaku dosen penguji I.
5. Berlin Sitanggang, SST, M.Kes selaku dosen penguji II.
6. Bapak Justhin Munthe dan Ibu Ester Heppy Simatupang selaku orangtua serta saudara saya Gabriel Efraim Munthe.
7. Sisna, Pininta, Ramaida, Eflin dan lainnya yang tidak dapat saya sebutkan seluruhnya.
8. Panelis yang sudah turut serta pada penelitian ini.

Karena penulis sadar bahwa artikel ilmiah ini masih kurang dari kesempurnaan, maka penulis mengharapkan masukan dan saran dari seluruh pihak terkait guna menyempurnakannya.

Penulis

DAFTAR ISI

PERNYATAAN PERSETUJUAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian	6
1. Tujuan Umum.....	6
2. Tujuan Khusus	6
D. Manfaat Penelitian.....	6
1. Bagi Peneliti	6
2. Bagi Masyarakat.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Dadih Susu Kerbau	7
1. Pengertian Dadih.....	7
2. Manfaat Dadih Susu Kerbau	8
3. Kandungan Zat Gizi Dadih Susu Kerbau.....	9
B. Strawberry.....	10
1. Pengertian Strawberry	10
2. Manfaat Strawberry	11
3. Klasifikasi Tanaman Strawberry	12
4. Kandungan Zat Gizi Buah Strawberry.....	12
C. Puding	13
1. Pengertian Puding.....	13
2. Persyaratan Mutu Puding.....	16
3. Standar Resep Pembuatan Puding.....	17
a. Bahan baku pembuatan puding secara umum	17
b. Proses pembuatan puding.....	17
c. Skema Pembuatan Puding	18
D. Panelis	18

E. Kerangka Konsep	20
F. Definisi Operasional	21
G. Hipotesis	22
BAB III METODE PENELITIAN	23
A. Lokasi Dan Waktu Penelitian	23
B. Jenis & Rancangan Penelitian.....	23
1. Pengulangan	23
2. Perlakuan.....	24
3. Penentuan bilangan acak	24
C. Alat Dan Bahan Pembuatan Puding.....	25
D. Prosedur Penelitian	26
1. Proses pengolahan ekstrak buah strawberry.....	26
2. Proses pembuatan puding dadih dengan penambahan ekstrak buah Strawberry.....	26
E. Jenis Panelis	29
F. Cara Pengumpulan Data.....	29
G. Pengolahan dan Analisis Data	30
BAB IV PEMBAHASAN	31
A. Hasil Uji Organoleptik Puding Dadih Susu Kerbau (<i>Bubalus bubalis</i>) Dengan Penambahan Ekstra Buah Strawberry (<i>Fragaria Spp</i>)	31
1. Warna.....	31
2. Tekstur	32
3. Rasa	34
4. Aroma.....	35
B. Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik.....	36
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	38
A. KESIMPULAN	38
B. SARAN	38
Daftar Pustaka.....	39

DAFTAR TABEL

No	Halaman
1. Kandungan Zat Dadih Susu Kerbau dalam 100 gram	9
2. Kandungan Gizi Dalam 100 g Buah Strawberry	12
3. Syarat Mutu Puding.....	16
4. Bahan Pembuatan Puding	17
5. Defenisi Operasional.....	21
6. Tabel Penentuan Bilangan acak.....	24
7. Layout Percobaan.....	24
8. Alat dan Bahan Pembuatan Puding.....	24
9. Alat yang Diperlukan dalam Proses Pembuatan Puding.....	25
10. Nilai Rata - Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Puding.....	31
11. Nilai Rata - Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Puding.....	33
12. Nilai Rata – Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Puding	34
13. Nilai Rata – Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Puding	35
14. Nilai Rata–rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Organoleptik	35

DAFTAR GAMBAR

No	Halaman
1. Dadih Susu Kerbau	8
2. Buah Strawberry	11
3. Puding	14
4. Skema Pembuatan Puding	18
5. Kerangka konsep.....	20
6. Skema pembuatan Puding Dadih Susu Kerbau	28

DAFTAR LAMPIRAN

No	Halaman
Lampiran 1. Form Uji Organoleptik	42
Lampiran 2. Bukti Bimbingan KTI.....	43
Lampiran 3. Dokumentasi Pembuatan Puding	46
Lampiran 4 Pengolahan Puding	48
Lampiran 5. Dokumentasi Uji Organoleptik	49
Lampiran 6 Master Tabel.....	50
Lampiran 7. Hasil Perhitungan Diet	59
Lampiran 8. Pernyataan Keaslian KTI.....	61
Lampiran 9. Daftar Riwayat Hidup	62
Lampiran 10. Ethical Clearance (EC)	63