

KARYA TULIS ILMIAH

**DAYA TERIMA KUE KERING LIDAH KUCING SUBSTITUSI TEPUNG
TALAS BENENG DENGAN PENAMBAHAN
SARI BUAH NAGA**



SELLA ELISA

P01031121131

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

**DAYA TERIMA KUE KERING LIDAH KUCING SUBSTITUSI TEPUNG
TALAS BENENG DENGAN PENAMBAHAN
SARI BUAH NAGA**

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



**SELLA ELISA
P01031121131**

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

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul : Daya Terima Konsumen Terhadap Kue Kering Lidah Kucing Dari Substitusi Tepung Talas Beneng Dengan Penambahan Sari Buah Naga

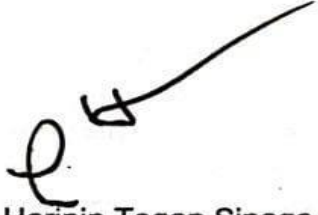
Nama Mahasiswa : SELLA ELISA

NIM : P01031121131

Program Studi : Diploma III

Menyetujui :


Dr. Oslida Martony, SKM, M.Kes
Pembimbing Utama / Ketua Penguji


Dr. Haripin Togap Sinaga, MCN
Anggota Penguji I


Yenni Zuraidah, SP M.Kes
Anggota Penguji II

Mengetahui

Ketua Jurusan


Riris Oppusununggu, S.Pd, M.Kes
NIP. 196906231990032001

Tanggal Lulus : 30 Juli 2024

ABSTRAK

SELLA ELISA “DAYA TERIMA KUE KERING LIDAH KUCING SUBSTITUSI TEPUNG TALAS BENENG DENGAN PENAMBAHAN SARI BUAH NAGA” (DI BAWAH BIMBINGAN OSLIDA MARTONY)

Potensi kekayaan pangan lokal Indonesia sangat besar. Namun, kontribusinya terhadap ketahanan pangan masih rendah. Salah satu pangan lokal yang berpotensi adalah talas beneng. Tepung talas memiliki kandungan protein lebih tinggi, lemak lebih rendah dan serat lebih tinggi dibandingkan tepung terigu sehingga baik untuk kesehatan pencernaan. Buah naga dikenal memiliki khasiat untuk pencernaan, serta kaya akan vitamin dan mineral seperti kalsium yang mendukung kesehatan secara keseluruhan.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap Kue Kering Lidah Kucing Substitusi Tepung Talas Beneng Dengan Penambahan Sari Buah Naga. Pengolahan 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 tepung talas beneng 32 gr tepung terigu 93 gr sari naga 20ml, perlakuan B tepung talas beneng 37 gr tepung terigu 88 gr sari naga 25ml, perlakuan C tepung talas beneng 42 gr tepung terigu 83 gr sari naga 30 ml. Data dianalisis memanfaatkan Uji (Anova) pada α 5% lalu dilanjutkan uji Duncan.

Hasil penelitian Kue Kering Lidah Kucing Substitusi Tepung Talas Beneng Dengan Penambahan Sari Buah Naga, pada perlakuan A menghasilkan nilai rata-rata 3.50, perlakuan B menghasilkan nilai rata-rata 3.82, perlakuan C menghasilkan nilai rata-rata 4.17 dengan nilai signifikan $p < 0,05$.

Dari hasil dapat disimpulkan produk yang paling disukai oleh panelis adalah perlakuan C (42gr tepung talas beneng dan 30ml sari buah naga) yang menunjukkan bahwa kombinasi ini memberikan hasil terbaik dalam hal penerimaan konsumen terhadap produk.

Kata Kunci : Kue Kering, Tepung Talas Beneng, Sari Buah Naga

ABSTRACT

SELLA ELISA "ACCEPTANCE OF CAT'S TONGUE (*Katte Tong*) COOKIES AS A SUBSTITUTION OF *BENENG* TARO FLOUR WITH THE ADDITION OF DRAGON FRUIT JUICE" (CONSULTANT: OSLIDA MARTONY)

The potential of Indonesia's local food wealth is very large. However, its contribution to food security is still low. One of the local foods that has the potential is *Beneng* taro. Taro flour has a higher protein content, lower fat, and higher fiber than wheat flour, making it good for digestive health. Dragon fruit is known to have digestive benefits and is rich in vitamins and minerals such as calcium which support overall health.

The purpose of this study was to determine consumer acceptance of Cat's Tongue Cookies as a Substitution of *Beneng* Taro Flour with the Addition of Dragon Fruit Juice. Processing and acceptance tests were carried out at the Food Science and Technology Laboratory of the Medan Health Polytechnic, Lubuk Pakam Nutrition Department.

This type of research was experimental with a completely randomized design using 3 treatments and 2 repetitions, namely treatment A *Beneng* taro flour 32 gr Wheat flour 93 gr Dragon fruit essence 20 ml, Treatment B *Beneng* taro flour 37 gr Wheat flour 88 gr Dragon fruit essence 25 ml, Treatment C *Beneng* taro flour 42 gr Wheat flour 83 gr Dragon fruit essence 30 ml. Data were analyzed using the Test (Anova) at α 5% then the Duncan test was carried out.

The results of the study of Cat's Tongue Cookies Substituted *Beneng* Taro Flour With the Addition of Dragon Fruit Essence, treatment A produced an average value of 3.50, Treatment B produced an average value of 3.82, Treatment C produced an average value of 4.17 with a significant value of $p < 0.05$.

From the results, it can be concluded that the product most preferred by the panelists was treatment C (42 grams of *Beneng* taro flour and 30 ml of dragon fruit juice) which showed that this combination gives the best results in terms of consumer acceptance of the product.

Keywords: Cookies, *Beneng* Taro Flour, Dragon Fruit Juice



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat Rahmat dan Karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah yang berjudul **“Daya Terima Kue Kering Lidah Kucing Substitusi Tepung Talas Beneng Dengan Penambahan Sari Buah Naga”**.

Dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini penulis tidak lepas dari bantuan berbagai pihak, melalui kesempatan ini dengan segala ketulusan hati penulis menyampaikan banyak terimakasih kepada :

1. Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes selaku ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Medan.
2. Dini Lestari, DCN, M.Kes selaku ketua Program Studi Diploma III Jurusan Gizi
3. Dr. Oslida Martony, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Utama yang telah memberikan masukan untuk karya tulis ilmiah ini.
4. Dr. Haripin Togap Sinaga, MCN selaku Penguji I yang telah memberikan saran dalam penulisan karya ilmiah.
5. Yenni Zuraidah, SP M.Kes selaku Penguji II yang telah memberikan saran dalam penulisan karya ilmiah
6. Ibu Tiarlin Sihotang serta saudara kandung Maria Anzelin dan keluarga besar yang selalu memberikan doa serta dukungan kepada penulis.
7. Teman-teman yang membantu dan memberikan motivasi kepada penulis.
8. Untuk seluruh member NCT dan SEVENTEEN yang secara tidak langsung telah memberikan motivasi dan semangat melalui karya-karya kalian. Setiap lirik, melodi, dan momen yang kalian bagi membuat penulis merasa dikuatkan dan didengarkan, baik di masa-masa sulit maupun bahagia.

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna, dengan itu penulis berharap agar pembaca bisa memberikan masukan dan saran untuk kesempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini.

Penulis

DAFTAR ISI

PERNYATAAN PERSETUJUAN.....	iii
ABSTRAK.....	iv
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian.....	6
1. Tujuan Umum.....	6
2. Tujuan Khusus.....	6
D. Manfaat Penelitian	7
1. Manfaat bagi penelitian.....	7
2. Manfaat bagi institusi	7
3. Manfaat bagi Masyarakat.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Talas Beneng.....	8
1. Pengertian Talas Beneng.....	8
2. Klasifikasi Talas Beneng	9
3. Karakteristik Talas Beneng	9
4. Manfaat Talas Beneng	11
5. Kandungan Gizi Talas Beneng	11
B. Tepung Talas Beneng	11
1. Pengertian Tepung Talas Beneng	11
2. Bagan Alur Pembuatan Tepung Talas Beneng	12
3. Bahan Pembuatan Tepung Talas Beneng	13
4. Alat Pembuatan Tepung Talas Beneng.....	13
5. Prosedur Pembuatan	13
6. Standart Mutu Tepung Terigu	14

C.	Buah Naga Merah.....	15
1.	Pengertian Buah Naga.....	15
2.	Klasifikasi Buah Naga.....	16
3.	Kandungan Gizi buah Naga.....	16
4.	Manfaat Buah Naga	17
D.	Kue Kering Lidah Kucing	18
1.	Pengertian Kue Kering Lidah Kucing	18
2.	Standart Resep Pembuatan Kue Kering Lidah Kucing.....	19
3.	Standart Mutu Kue Kering	20
E.	Panelis.....	21
F.	Uji Organoleptik.....	23
G.	Kerangka Konsep	24
H.	Defenisi Operasional	25
I.	Hipotesis	25
BAB III	METODOLOGI PENELITIAN	26
A.	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	26
B.	Jenis dan Desain Penelitian	26
1.	Jenis Penelitian	26
2.	Jumlah Unit Percobaan	27
C.	Penentuan Bilangan Acak.....	26
D.	Bahan dan Alat Penelitian.....	28
E.	Prosedur Penelitian.....	29
F.	Tahapan pelaksanaan uji organoleptick	30
G.	Pengolahan dan analisis data.....	30
BAB IV	PEMBAHASAN	31
A.	Hasil Uji Organoleptik Kue Kering Lidah Kucing Substitusi Tepung Talas Beneng Dengan Penambahan Sari Buah Naga	31
1.	Warna.....	31
2.	Tekstur	32
3.	Rasa	33
4.	Aroma.....	35
B.	Rekapitulasi Hasil uji Organoleptik.....	36

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	38
A.Kesimpulan	38
B.SARAN.....	38
DAFTAR PUSTAKA	40

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Karekteristik Talas Beneng	10
Tabel 2. Kandungan zat gizi umbi talas beneng dalam 100 gram.....	11
<i>Tabel 3. Kandungan zat gizi tepung talas beneng (100gr)</i>	<i>12</i>
Tabel 4. Bahan Pembuatan Tepung Talas Beneng.....	13
Tabel 5. Alat Pengolahan Tepung	13
Tabel 6. Standart SNI mutu tepung terigu (SNI 3751:2018)	14
Tabel 7. Kriteria Mikrobiologi (SNI 3751:2018)	15
Tabel 8. Klasifikasi Buah Naga.....	16
Tabel 9. Kandungan zat Gizi Buah Naga Merah (100gr)	17
Tabel 10. Resep acuna kue kering lidah kucing	19
Tabel 11. Standart Mutu Kue Kering (SNI 01-2973-1992).....	21
Tabel 12. Defenisi Operasional.....	25
Tabel 13. Penentuan Bilangan Acak	27
Tabel 14. Layout Percobaan	27
Tabel 15. Bahan Pembuatan Kue Kering Lidah Kucing.....	28
Tabel 16. Nilai Rata- Rata Panelis Terhadap Warna	31
Tabel 17. Nilai Rata- Rata Panelis Terhadap Tekstur Kue Kering Lidah Kucing.....	33
Tabel 18. Nilai Rata- Rata Panelis Terhadap Rasa Kue	34
Tabel 19. Nilai Rata- Rata Panelis Terhadap Aroma	35
Tabel 20. Nilai Rata – rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Organoleptik.....	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Talas Beneng	8
Gambar 2. Bagan Alur Pembuatan Tepung Talas Beneng.....	12
Gambar 3. Buah Naga Merah	15
Gambar 4. Kue Kering Lidah kucing.....	19
Gambar 5. Kerangka Konsep.....	24

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Informed Consent	43
Lampiran 2 Form Uji Organoleptik	44
Lampiran 3 Bukti Bimbingan Karya Tulis Ilmiah.....	45
Lampiran 4 Dokumentasi Pembuatan Kue Kering Lidah Kucing	47
Lampiran 5 Dokumentasi Uji Organoleptik.....	48
Lampiran 6 Rekapitulasi Kesukaan Panelis Terhadap Warna Kue Kering	49
Lampiran 7 Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Warna Kue Kering	50
Lampiran 8 Rekapitulasi Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Kue Kering.....	51
Lampiran 9 Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Kue Kering.....	52
Lampiran 10 Rekapitulasi Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Kue Kering	53
Lampiran 11 Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Kue Kering	53
Lampiran 12 Rekapitulasi Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Kue Kering	54
Lampiran 13 Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Kue Kering	55
Lampiran 14 Nilai Gizi Kue Kering Berdasarkan Nutrisurvey	57
Lampiran 15 Surat Pernyataan Keaslian KTI	58
Lampiran 16 Daftar Riwayat Hidup	59
Lampiran 17 Ethical Clearance (EC)	60