

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK DAN**  
**KACANG MERAH DALAM SIFAT ORGANOLEPTIK SOES**



**DISUSUN OLEH :**  
**GISYE TRIWANDAYANI OLY**  
**NIM. PO5303241210097**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES KUPANG**  
**PRODI STUDI GIZI**  
**ANGKATAN XVI**  
**2024**

**HALAMAN PERSETUJUAN**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK DAN KACANG  
MERAH TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK SOES**

**Disusun Oleh :**

**Gisye Triwandayani Oly**

**PO 5303241210097**

**Telah Disetujui oleh Pembimbing untuk diuji pada Laporan Tugas Akhir**

**Pembimbing**

**Jun Gressilda L. Sine, STP., M.Kes NIP**

**NIP:198006012009122001**

**Mengetahui**

**Ketua Program Studi Gizi**



**Jun Gressilda L. Sine, STP., M.Kes**

**NIP:198006012009122001**



**HALAMAN PENGESAHAN  
LAPORAN TUGAS AKHIR**

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK DAN KACANG  
MERAH TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK SOES**

**Disusun Oleh :**

**Gisye Triwandayani Oly**

**PO 5303241210097**

**Telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji pada Tanggal 13 Mei 2024**

**Penguji I**



**Maria F. Vinsensia. D.P. Kewa Niron. SST., M.Kes**  
**NIP : 198904052020122002**

**Penguji II**



**Juni Gressilda L. Sine. STP., M.Kes**  
**NIP: 198006012009122001**

**Mengetahui**

**Ketua Program Studi Gizi**



**Juni Gressilda L. Sine. STP., M.Kes**  
**NIP: 198006012009122001**

## HALAMAN PERNYATAAN

### SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Gisye Triwandayani Oly

NIM : PO5303241210097

Prodi : Gizi

Angkatan : XVI

Jenjang : Diploma III

Menyatakan bahwasanya saya tidak melakukan plagiat pada penulisan Laporan Tugas Akhir saya yang berjudul :

“ PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK DAN KACANG MERAH pada SIFAT ORGANOLEPTIK SOES “

Apabila dikemudian hari saya terbukti melakukan tindakan plagiat, saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan. Demikian surat pernyataan dibuat dengan sebenar-benarnya.

Kupang 15 Mei 2024

Penulis

Gisye Triwandayani Oly

NIM : PO5303241210097

## BIODATA PENULIS



### DATA PRIBADI

Nama : Gisy Triwandayani Oly  
TTL : Kupang, 22 Juli 2003  
Alamat : Jln H.R. Koroh KM 15  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Kewarganegaraan : Indonesia  
Agama : Kristen Protestan

### RIWAYAT PENDIDIKAN

1. Lulusan SD Inpes Besmarak Tahun 2015
2. Lulusan SMP Negeri 2 Nekamese Tahun 2018
3. Lulusan SMA Negeri 7 Kupang Tahun 2021
4. Mahasiswa D-III Poltekkes Kemenkes Kupang Program Studi Gizi Angkatan XVI Tahun 2021

## MOTTO

**“ Orang yang hebat ialah orang yang memiliki kemampuan menyembunyikan kesusahan, sehingga orang lain mengira bahwasanya ia selalu senang ”**  
**- Imam Syaf'i**

**( Filipi 4:6 )**

**Janganlah hendaknya kamu kuatir terkait apapun juga, tetapi nyatakanlah pada segala hal keinginanmu kepada Allah pada doa dan permohonan dengan ucapan syukur.**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa sebab kasih dan cintaNya sehingga penulis mampu menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang berjudul “ Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok dan Kacang Merah Dalam Sifat Organoleptik Soes ” Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar- besarnya kepada

1. Irfan,SKM.,M.Kes sebagai Direktur Poltekkes Kemenkes Kupang.
2. Juni Gressilda L.Sine,STP.,M.Kes sebagai Ketua Prodi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang dan sebagai pembimbing yang sudah memberi arahan, bimbingan dan motivasi sehingga Laporan Tugas Akhir ini bisa terwujud.
3. Maria F.Vinsensia.D.P.Kewa Niron,SST.,M.Kes sebagai penguji yang sudah memberi arahan,masakan, bimbingan dan motivasi sehingga Laporan Tugas Akhir ini bisa terwujud.
4. Seluruh Staff dosen dan staff administrasi Prodi Gizi yang sudah memberi bantuan moril bagi penulis, baik pada proses pendidikan ataupun pada penyusunan tugas akhir ini.
5. Sahabat-sahabat seperjuanganku Lolang, Audry, Ina, Fitri, Nia, Widhi, Dewy dan Sahabat Tercinta Meppo, Ayu, Decy, Yuni yang pada suka dan duka yang memberi cinta dan kebanggaan hidup yang tidak bisa penulis ungkapkan dengan kata-kata.
6. Teristimewa dari lubuk hati yang dalam, penulis menghaturkan terima kasih kepada keluargaku khususnya Bapak, Mama, Kaka Iky, Kaka Iwan, Kaka Rhya, Kaka Mega, Ade Walfin tercinta atas segala doa dan pengorbanannya diberikan, baik moril ataupun materil.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwasanya Laporan Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh sebab itu penulis tetap mengharapkan kritikan dan saran yang sifatnya membangun demi perbaikan Laporan Tugas Akhir ini. Semoga karya tulis ini bermanfaat bagi pembaca pada umumnya dan terkhusus bagi penulis.

Kupang, Mei 2024

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>COVER...</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>BIODATA PENULIS</b> .....	<b>v</b>
<b>MOTTO</b> .....	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	2
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian .....	3
E. Keaslian Penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>6</b>
A. Kekurangan Energi Protein (KEP).....	6
B. Pisang Kepok.....	7
C. Tepung Pisang Kepok .....	9
D. Kacang Merah .....	10
E. Tepung Kacang Merah .....	11
F. Soes Kering.....	12
G. Cara Pembuatan Soes.....	13
H. Uji Organoleptik.....	14
I. Kerangka Konsep .....	16
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>17</b>



A. Jenis Penelitian.....	17
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	17
C. Bahan dan Alat .....	18
D. Prosedur Kerja .....	18
E. Kriteria Panelis .....	21
F. Variabel Penelitian.....	21
G. Analisis Data .....	21
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>22</b>
A. Hasil Penelitian .....	22
B. Pembahasan .....	23
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>30</b>
A. Kesimpulan .....	30
B. Saran.....	30
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>31</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>33</b>

## DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1.Keaslian penelitian .....	4
Tabel 2.Kandungan Gizi beberapa varietas pisang per 100 gr.....	9
Tabel 3.Kandungan gizi beberapa varietas kacang per 100 gr.....	10
Tabel 4.Kandungan zat gizi beberapa tepung kacang kacangan per 100 gr.....	12
Tabel 5.Bahan soes.....	17
Tabel 6.Alat soes .....	18
Tabel 7. Konversi Pisang Kepok dan Kacang Merah menjadi Tepung .....	22
Tabel 8. Rata-Rata Hasil Uji Daya Terima .....	22
Tabel 9. Hasil Uji Anova.....	23
Tabel 11.Nilai Gizi Soes/Resep.....	28
Tabel 12. Nilai Gizi Soes/Buah .....	28

## DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1.Pisang kepok.....	8
Gambar 2.Kacang merah.....	11
Gambar 3.Soes.....	13
Gambar 4.Kerangka konsep penelitian.....	16
Gambar 5.Diagram alir pembuatan tepung pisang kepok .....	18
Gambar 6. Diagram alir pembuatan tepung kacang merah .....	19
Gambar 7.Diagram alir Soes Modifikasi.....	20
Gambar 8. Aspek Penilaian Warna.....	24
Gambar 9. Aspek Penilaian Aroma .....	25
Gambar 10. Aspek Penilaian Tekstur .....	26
Gambar 11. Aspek Penilaian Rasa.....	27

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Formulir Kesiediaan Menjadi Panelis.....	34
Lampiran 2. Formulir Penilaian Organoleptik.....	35
Lampiran 3. Hasil Uji Anova .....	36
Lampiran 4. Tabulasi Data Uji Organoleptik .....	37
Lampiran 5. Prosedur Pembuatan Tepung Kacang Merah dan Pisang Kepok.	40
Lampiran 6. Dokumentasi Uji Organoleptik Oleh Panelis.....	43
Lampiran 7. Nilai Gizi.....	44

## ABSTRAK

### “PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK DAN KACANG MERAH DALAM SIFAT ORGANOLEPTIK SOES”

Gisye Triwandayani Oly, Juni Gressilda L. Sine

Prodi Gizi, Poltekkes Kemenkes Kupang

**Latar belakang** : Kekurangan Energi Protein (KEP) yaitu kondisi akibat tidak terpenuhinya energi juga protein dari makanan sehari-hari atau sebab penyaki tertentu. Anak dikatakan jika berat badannya di bawah standar WHO-NCHS *weightforage* (BB/U). Biasanya penderita KEP cenderung berasal dari keluarga berpenghasilan rendah. Dari data Riskesdas (2018) menyatakan bahwasanya populasi gizi kurang dan buruk di NTT sebanyak 17,7% yaitu gizi kurang sebanyak 13,8% dan gizi buruk 3,9%. Sehingga penting guna menjadikan pangan lokal menjadi alternatif bagi penderita KEP seperti Soes dari tepung pisang kapok dan tepung kacang merah sebab mengandung tinggi protein yang cocok bagi yang mengalami KEP.

**Tujuan** : guna mengetahui pengaruh substitusi tepung pisang kapok dan tepung kacang merah pada daya terima soes.

**Metode Penelitian** : Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang meliputi pengujian 3 perlakuan, yaitu P1: Tepung pisang kapok (20%) : tepung kacang merah (40%), P2 : Tepung pisang kapok (25%): Tepung kacang merah (50%) ,P3 : Tepung pisang kapok (30%) : Tepung kacang merah (60%). Analisis statistik Oneway Anova digunakan guna menganalisis data pada interval pada tingkat kepercayaan 95%. Uji Tukey akan digunakan guna melanjutkan apabila terdapat perbedaan.

**Hasil** : Dari hasil penelitian ini direkomendasikan perlakuan P2 sebab paling banyak disukai mulai dari segi warna, aroma, tekstur, dan juga rasa dengan substitusi tepung pisang kapok dan kacang merah 25 % : 50 %.

**Kesimpulan** : Dari hasil penelitian ini perlakuan yang direkomendasikan mulai dari warna, aroma, tekstur dan juga rasa yaitu perlakuan P2 substitusi tepung pisang kapok sebanyak 25% juga tepung kacang merah 50% yang juga paling disukai oleh panelis.

**Kata kunci** : Kekurangan energi protein, tepung pisang kapok, tepung kacang merah, soes, substitusi.