

ABSTRAK

DIANA VALENTINA BR BRAHMANA. NIM 59142009. Studi penyajian Dan Analisis Kandungan Gizi Pada *Terites* Makanan Etnis Karo. Skripsi :Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Medan. 2014.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui (1) Cara pengolahan *terites* makanan khas karo. (2) Penyajian *terites* makanan khas karo. (3) kandungan gizi pada *terites* makanan khas karo. Populasi dalam penelitian ini adalah masyarakat Karo yang berada di Desa Ajijahe Kecamatan Tiga Panah Kabupaten Karo, Desa Tiga Binanga Kecamatan Tiga Binanga Kabupaten Karo, Desa Sukadame Kecamatan Tiga Panah Kabupaten Karo yang berjumlah 24 orang yang sekaligus menjadi sampel dalam penelitian (purposive), dan *terites* yang sudah matang sebanyak 100 gr.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif yang mengarah ke penelitian eksploratif dan penelitian laboratorium. Penelitian kualitatif untuk mengetahui sejarah *terites*, pengolahan *terites*, dan penyajian *terites*. Penelitian Eksploratif yaitu penelitian yang dilaksanakan untuk menggali data dan informasi tentang *terites* atau isu-isu baru yang ditujukan untuk kepentingan pendalaman atau penelitian lanjutan. Tujuan penelitian eksploratif ini adalah untuk merumuskan pertanyaan-pertanyaan yang lebih akurat yang akan dijawab dalam penelitian lanjutan atau penelitian kemudian. Yaitu bagaimana penyajian dan kandungan gizi *terites* makanan khas karo. *Laboratory Research* (Penelitian Laboratorium); dilaksanakan pada tempat tertentu atau laboratorium. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kandungan gizi karbohidrat, protein dan lemak yang terdapat pada *terites*.

Data penelitian ini menggunakan lembar wawancara untuk mengetahui sejarah *terites*, pengolahan *terites*, penyajian *terites*, dan kandungan gizi *terites*, Observasi untuk mengetahui cara pembuatan *terites*. Dan uji laboratorium untuk mengetahui adanya kandungan karbohidrat, protein, dan lemak pada *terites*. Berdasarkan hasil analisis data, maka diperoleh hasil penelitian sebagai berikut; (1) *terites* dianggap bermanfaat bagi kesehatan. (2) proses memasak *terites* selama ± 3 jam supaya ekstrak bumbu serta tetelan tulang sapi bersatu dengan ekstrak isi lambung sapi dan menjadikan *terites* semakin lezat dan gurih. (3) Kandungan gizi pada *terites* dengan berat sampel 100 gr yang di uji di Balai Riset dan Standardisasi Industri Medan terdapat karbohidrat sebanyak 1,07 %, protein sebanyak 2,93% dan lemak sebanyak 3,54 %.