



Kemenkes
Poltekkes Tasikmalaya

Tugas Akhir

Disusun guna mencapai derajat Ahli Madya Gizi

**PENILAIAN ORGANOLEPTIK DAN ESTIMASI KANDUNGAN GIZI
BUBUR LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) DAN DAGING AYAM
BROILER SEBAGAI MAKANAN TAMBAHAN UNTUK BALITA
GIZI KURANG**

Disusun Oleh:

DEBIE TYRA JULIAN

NIM. P2.06.31.2.21.047

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI CIREBON
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TAHUN 2024**



HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir dengan judul
“Penilaian Organoleptik Dan Estimasi Kandungan Gizi Bubur Labu Kuning
(*Cucurbita moschata*) Dan Daging Ayam Broiler Sebagai Makanan Tambahan
Untuk Balita Gizi Kurang”

Tugas Akhir ini dipersiapkan dan disusun oleh:

DEBIE TYRA JULIAN

NIM. P2.06.31.2.21.047

Telah diperiksa, disetujui, dan telah dipertahankan dihadapan Dewan
Penguji Ujian Tugas Akhir Program Studi D III Gizi Cirebon, Poltekkes
Kemenkes Tasikmalaya pada:

Hari : Selasa
Tanggal : 7 Mei 2024
Waktu : 15.00 – 16.00

Pembimbing:



Sholichin, SP, MT

NIP. 198112062023211008

**PENILAIAN ORGANOLEPTIK DAN ESTIMASI KANDUNGAN GIZI
BUBUR LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) DAN DAGING AYAM BROILER
SEBAGAI MAKANAN TAMBAHAN UNTUK BALITA GIZI KURANG**

Debie Tyra Julian¹, Sholichin²

INTISARI

Kekurangan gizi merupakan salah satu masalah kesehatan utama di negara-negara berkembang. Balita termasuk dalam golongan masyarakat kelompok rentan kekurangan gizi. Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022 menyatakan bahwa 7,7% balita di Indonesia menderita kurang gizi. Tujuan dari penelitian ini adalah membuat makanan tambahan untuk bagi balita gizi kurang dengan penggunaan labu kuning dan daging ayam broiler dalam pembuatannya serta untuk mengetahui penilaian organoleptik, estimasi kandungan gizi, dan kontribusi gizi. Jenis penelitian ini adalah *Experimental* dengan desain penelitian RAL (Rancangan Acak Lengkap) serta menggunakan *Hedonic Scale Test*. Dilakukan empat variasi perlakuan labu kuning dan daging ayam broiler yaitu F1 = 39,5% : 19,7%, F2 = 36,2% : 23%, F3 = 32,9% : 26,3%, F4 = 29,6% : 29,6% dengan dua kali pengulangan yang menghasilkan sebanyak delapan satuan perlakuan. Penilaian berupa uji organoleptik dilakukan oleh 25 panelis agak terlatih yang merupakan mahasiswa tingkat II dan III Program Studi DIII Gizi Cirebon dan perhitungan estimasi kandungan gizi menggunakan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2020. Penelitian ini menghasilkan produk terbaik dengan nilai rata-rata dari parameter keseluruhan F4 sebesar 4,64 (suka) yang mana lebih tinggi dibandingkan F1 (4,24), F2 (4,30), dan F3 (4,42). Estimasi kandungan gizi F4 per 100 gram yaitu energi 115 kkal, protein 6,24 gram, lemak 8,10 gram, dan karbohidrat 4,35 gram. Kontribusi gizi untuk balita usia satu sampai lima tahun dari estimasi kandungan gizi per 100 gram yaitu energi 8,36%, protein 27,7%, lemak 17,05%, dan karbohidrat 2%.

Kata Kunci: Daging Ayam Broiler, Labu Kuning, Makanan Tambahan

¹ Mahasiswa Program Studi DIII Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

² Dosen Program Studi DIII Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

ORGANOLEPTIC ASSESMENT AND ESTIMATION NUTRITIONAL CONTENT OF PUMPKIN (*Cucurbita moschata*) PULP AND BROILER CHICKEN MEAT AS ADDITIONAL FOOD FOR UNNUTRITIONED TODDLER

Debie Tyra Julian¹, Sholichin²

ABSTRACT

Malnutrition is one of the major health problems in developing countries. Toddlers are included in the vulnerable group of malnutrition. Results of the 2022 Survey on the Status of Nutrition in Indonesia (SSGI) state that 7,7% of under-fives in Indonesia suffer from malnutrition. The purpose of this study was to make additional food for undernourished toddlers by using pumpkin and broiler chicken meat in the making and to determine organoleptic assesment, estimation of nutritional content, and nutritional contribution. This type of research is Experimental with RAL research design (Complete Randomized Design) and using Hedonic Scale Test. Four treatment variations of pumpkin and broiler chicken meat were carried out namely F1 = 39,5% : 19,7%, F2 = 36,2% : 23%, F3 = 32,9% : 26,3%, F4 = 29,6% : 29,6% with two repetitions resulting in a total of eight treatment units. Assessment in the form of organoleptic tests was carried out by 25 moderately trained panelists who were second and third year students of DIII Nutrition Study Program Cirebon and calculation of estimated nutritional content using Indonesian Food Composition Table (TKPI) 2020. This study produced the best product with an average value of the overall parameters of F4 namely 4,64 (like) which was higher than F1 (4,24), F2 (4,30), and F3 (4,42). The estimated nutritional content of F4 per 100 grams is 115 kcal of energy, 6,24 grams of protein, 8,10 grams of fat, and 4,35 grams of carbohydrate. The nutritional contribution for toddlers aged one to five years from the estimated nutrient content per 100 grams is 8,36% energy, 27,7% protein, 17,05% fat, and 2% carbohydrate.

Keywords: Broiler Chicken Meat, Pumpkin, Additional Food

¹ College student of DIII Nutrition Study Program Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

² Lecturers of DIII Nutrition Study Program Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “Penilaian Organoleptik Dan Estimasi Kandungan Gizi Bubur Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dan Daging Ayam Broiler Sebagai Makanan Tambahan Untuk Balita Gizi Kurang”. Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis banyak mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Uun Kunaepah, SST, M.Si Ketua Program Studi DIII Gizi Cirebon Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya, terima kasih karena senantiasa memberikan dukungan serta motivasi kepada penulis selama menempuh pendidikan.
2. Bapak Sholichin, SP, MT Dosen Pembimbing yang telah memberikan semangat, masukan, arahan, dan telah meluangkan waktunya untuk membimbing dalam menyelesaikan Tugas Akhir. Kebaikan Bapak Sholichin, SP, MT tidak dapat penulis tuliskan dengan lengkap, namun akan penulis ukir selalu dalam doa.
3. Ibu Hj. Alina Hizni, SKM, MPH, Dewan Penguji I yang telah membantu dan memberikan saran dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
4. Bapak Samuel, SKM, MPH, Dewan penguji II yang telah membantu dan memberikan saran dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
5. Seluruh dosen dan Staf Program Studi D III Gizi Cirebon, terima kasih atas segala bantuan dan dukungan yang telah diberikan selama penulis menempuh pendidikan di Program Studi D III Gizi Cirebon.

6. Almarhum ayah penulis yang sedari awal membimbing penulis agar dapat masuk ke Program Studi D III Gizi Cirebon serta selalu memberikan dukungan baik dari segi materi maupun non materi serta do'a yang tulus sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Ibu penulis yang selalu selalu mendukung, menghibur, dan sudah menjadi tempat berkeluh kesah serta selalu membantu dan mendoakan tanpa henti sehingga penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir ini untuk menyandang gelar Ahli Madya Gizi.
8. Teman dekat penulis di kampus Fadhilah, Anindya, Abiwardhani, dan Frida Bella yang mengerjakan Tugas Akhir ini secara bersama-sama serta saling memberi dukungan, semangat, dan doa dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
9. Teman dekat penulis di rumah Maharani dan Nia yang selalu membantu penulis secara mental agar tetap stabil, menghibur penulis ketika sedih, dan juga menyemangati penulis agar tetap menyelesaikan Tugas Akhir tepat pada waktunya.
10. Kucing penulis, Garfield, yang selalu menemani penulis saat menyusun Tugas Akhir.
11. Teman-teman "Asclepius" yang saling memberikan dukungan dan do'a dalam penyelesaian Tugas Akhir.
12. BTS, Red Velvet, JO1, Taylor Swift, Melly Goeslaw, dan Manusia 2D, anime baik film maupun lagu, yang karyanya selalu menemani penulis dan membuat penulis semangat dalam menyusun Tugas Akhir.

13. Serta semua rekan dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu, baik secara langsung maupun tidak langsung, jalannya penyusunan Tugas Akhir.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih terdapat banyak kekurangan, mengingat keterbatasan yang dimiliki penulis. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun demi menyempurnakan Tugas Akhir ini agar lebih baik. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua khususnya di bidang gizi dan kesehatan.

Cirebon, 10 April 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
INTISARI	iii
ABSTRACT	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	6
1. Tujuan Umum	6
2. Tujuan Khusus	6
D. Manfaat Penelitian	6
1. Bagi Penulis	6
2. Bagi Masyarakat.....	7
3. Bagi Institusi	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Tinjauan Teori.....	8
1. Gizi Kurang pada Balita.....	8
2. Bubur Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) dan Daging Ayam Broiler.....	11
3. Pemberian Makanan Tambahan (PMT).....	21

4. Organoleptik.....	23
5. Kandungan Gizi.....	28
B. Kerangka Pemikiran.....	31
C. Kerangka Penelitian	32
BAB III METODE PENELITIAN	33
A. Jenis Penelitian.....	33
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	33
C. Desain Penelitian.....	33
1. Rancangan percobaan	34
2. Bahan dan Alat	35
D. Variabel dan Definisi Operasional	37
1. Variabel Penelitian	37
2. Definisi Operasional	38
3. Diagram Alir	42
E. Teknik Pengumpulan Data	43
1. Jenis Data	43
2. Cara Pengumpulan Data	43
3. Instrumen Penilaian Organoleptik.....	43
F. Pengolahan dan Analisis Data	44
1. Teknik Pengolahan Data.....	44
2. Teknik Analisis Data	46
G. Jalannya Penelitian.....	46
1. Persiapan.....	46
2. Pelaksanaan.....	48
3. Penyusunan Laporan Akhir.....	50

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	51
A. Hasil	51
1. Pengembangan Produk	51
2. Penilaian Organoleptik	52
3. Estimasi Kandungan Gizi	53
4. Kontribusi Gizi.....	54
B. Pembahasan	55
1. Pengembangan Produk	55
2. Penilaian Organoleptik Formula Terbaik	56
3. Estimasi Kandungan Gizi Formula Terbaik	65
4. Kontribusi Gizi Formula Terbaik.....	70
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	72
A. Simpulan.....	72
B. Saran.....	73
DAFTAR PUSTAKA.....	74
LAMPIRAN.....	79

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) Per 100 gram	15
Tabel 2. Syarat Mutu MP-ASI.....	18
Tabel 3. Kandungan Gizi Ayam Broiler Per 100 gram	20
Tabel 4. AKG Energi dan Protein yang Dianjurkan untuk Balita	22
Tabel 5. Rancangan Percobaan Penelitian untuk Organoleptik	34
Tabel 6. Rancangan Acak Lengkap	34
Tabel 7. Bahan Utama.....	35
Tabel 8. Bahan Penunjang.....	35
Tabel 9. Alat-Alat yang Digunakan.....	36
Tabel 10. Formulasi Pembuatan Bubur.....	37
Tabel 11. Definisi Operasional	38
Tabel 12. Hasil Penilaian Organoleptik	52
Tabel 13. Estimasi Kandungan Gizi Bubur Per 100 gram	53
Tabel 14. Kontribusi Gizi Bubur Per 100 gram	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>).....	15
Gambar 2. Bubur Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>)	17
Gambar 3. Daging Ayam Broiler.....	19
Gambar 4. Kerangka Pemikiran	31
Gambar 5. Kerangka Penelitian.....	32
Gambar 6. Diagram Alir Proses Pembuatan Bubur	42
Gambar 7. Dokumentasi Hasil dari F1, F2, F3, dan F4 Bubur	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Penjelasan Penelitian	79
Lampiran 2. Lembar Penjelasan Penelitian Bagi Calon Panelis	80
Lampiran 3. Persetujuan Setelah Penjelasan	81
Lampiran 4. Kuesioner Penapisan Panelis	82
Lampiran 5. Formulir Penapisan Panelis.....	83
Lampiran 6. Formulir Uji Organoleptik I.....	84
Lampiran 7. Formulir Uji Organoleptik II.....	85
Lampiran 8. Pengolahan Data Organoleptik.....	86
Lampiran 9. Estimasi Kandungan Gizi Per 100 gram.....	87
Lampiran 10. Dokumentasi	89