

LAPORAN TUGAS AKHIR

Disusun guna mencapai derajat Ahli Madya Gizi

**PENILAIAN ORGANOLEPTIK “VABIUMA”
VELVA BERBAHAN UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas.l*)
DAN SARI KURMA (*phoenix dactylifera*) SEBAGAI SNACK
BEBAS LAKTOSA PADA ANAK SEKOLAH**

Disusun Oleh :

REGINA DWI LESTARI

NIM.P2.06.31.2.21.037

**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 “Vabiuma” Velva Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas.L*)
Dan Sari Kurma (*Phoenix dactylifera*) Sebagai Snack Bebas Laktosa Pada Anak
Sekolah**

Tugas Akhir ini dipersiapkan dan disusun oleh:

REGINA DWI LESTARI

NIM.P2.06.31.2.21.037

Pembimbing:



Dr. Hj. Wiwit Estuti, STP, M.Si

NIP. 196804181993012001

**Penilaian Organoleptik “VABIUMA” Velva Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas.l*)
Dan Sari Kurma (*Phoenix dactylifera*) Sebagai Snack Bebas Laktosa Pada Anak
Sekolah**

Regina Dwi Lestari¹, Wiwit Estuti²

INTISARI

Intoleransi laktosa adalah suatu kondisi di mana seseorang tidak dapat mencerna atau menyerap laktosa karena penurunan yang diprogram secara genetik di usus galaktosidase (laktase) yang terjadi setelah penyapihan, dimana kondisi yang dikenal sebagai patofisiologi resistensi laktase atau karena kerusakan yang lapisan selepitel saluran pencernaan . Laktosa banyak ditemukan pada komoditi susu dan produk turunannya, seperti keju, yogurt, skim milk dan sebagainya. Menurut penelitian yang telah dilakukan oleh Hegar B, Widodo A tahun 2015 prevalensi malabsorpsi laktosa di Indonesia pada anak usia 3–5 tahun sebesar 21,3%, usia 6–11 tahun sebesar 57,8%, dan pada anak 12–14 tahun sebesar 73%. Pada anak yang minum susu rutin dan tidak rutin, prevalensi intoleransi laktosa didapatkan sebesar 56,2% dan 52,1%.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk membuat alternatif snack untuk anak usia sekolah yang mengalami intoleransi laktosa dengan menggunakan bahan baku ubi jalar ungu dan sari kurma dalam pembuatan velva dan untuk mengetahui organoleptik, dan estimasi gizi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode eksperimen dengan desain penelitian RAL (Rancangan Acak Lengkap) dengan 2 kali pengulangan dan sebanyak 8 satuan percobaan dengan 4 formula dengan perbandingan dalam penggunaan ubi jalar ungu dan sari kurma (F0 = 20,8% : 0%, F1 = 18,7% : 2,08%, F2 = 16,7% : 4,17% F3 = 14,6% : 6,26%).

Hasil produk formulasi velva ubi jalar ungu dan sari kurma yang paling disukai berdasarkan parameter keseluruhan dengan nilai tertinggi yaitu formulasi ketiga (F3) dengan nilai sebesar 4,3, sehingga produk ini dapat dijadikan sebagai alternatif snack bebas laktosa pada anak sekolah.

Kata Kunci : Intoleransi laktosa, ubi jalar ungu, sari kurma, anak usia sekolah, velva

1. Mahasiswa Program Studi DIII Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya
2. Dosen Program Studi DIII Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadirat Allah SWT yang dengan segala rahmat dan hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan proposal dengan judul “Penilaian Organoleptik “Vabiuma” Velva Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas.L*) Dan Sari Kurma (*Phoenix dactylifera*) Sebagai Snack Bebas Laktosa Pada Anak Sekolah” Proposal ini dibuat sebagai salah satu syarat menyelesaikan studi pada Program D-III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya.

Banyak hambatan dan rintangan yang dihadapi penulis dalam menyelesaikan proposal ini, namun pada akhirnya penulis dapat melaluinya dan menyelesaikannya yang tidak lepas dari bantuan beberapa pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Uun Kunaepah, SST. M. Si, sebagai Ketua Program Studi DIII Gizi Cirebon
2. Ibu Dr. Hj. Wiwit Estuti, STP, M.Si sebagai Dosen Pembimbing materi yang telah meluangkan waktunya dengan ikhlas dan penuh kesabaran dalam memberikan bimbingan, saran, koreksi, motivasi, dan semua ilmu yang telah diberikan kepada saya.
3. Dosen serta staff Prodi D-III Gizi Cirebon Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tasikmalaya.

4. Kedua Orangtua tercinta Bapak Sahri dan Ibu Nuranipah yang telah memberikan *support* mulai dari material hingga dukungan moral yang tak terhingga, berkat dukungan dan kerja keras mereka mendorong saya untuk melakukan yang terbaik dalam penyusunan proposal.
5. Kedua kakak ku tersayang Silvia Noviani dan Novan Nurhidayat yang selalu memberikan inspirasi untuk terus melangkah maju kedepan, menjadi teman bertukar pikiran, tempat berkeluh kesah dan menjadi support system terbaik bagi penulis selama ini.
6. Kepada sahabat tercinta saya Nisa Arizka, Putri Nur Khasanah, dan Anisah Nur Oktaviani terima kasih telah memberikan dukungan, semangat, tidak pernah ragu atas kemampuan saya, serta do'anya.
7. Seluruh teman-teman 3A yang telah berperan banyak memberikan pengalaman dan pembelajaran selama dibangku kuliah ini.
8. Seluruh pihak yang memberikan bantuan kepada penulis namun tidak dapat disebutkan namanya satu persatu. Terima kasih atas bantuan, semangat, dan doa baik yang diberikan kepada penulis selama ini.
9. Last but not least, untuk Regina Dwi Lestari. Terima kasih sudah mau menepikan ego dan memilih untuk kembali bangkit dan menyelesaikan semua ini. Kamu selalu berharga, tidak peduli seberapa putus asanya kamu sekarang, tetaplah mencoba bangkit. Terima kasih banyak sudah bertahan, penulis berjanji bahwa kamu akan baik-baik saja setelah ini. Kamu keren dan hebat, Regina.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini penyusun mengharapkan adanya kritik dan saran agar dapat membantu dalam perbaikan selanjutnya. Atas perhatian dan masukannya penyusun mengucapkan terima kasih.

Cirebon, 29 Agustus 2023

Penulis,

Regina Dwi Lestari

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
INTISARI.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
1. Tujuan Umum.....	5
2. Tujuan Khusus.....	6
D. Manfaat Penelitian	7
1. Manfaat Bagi Peneliti.....	7
2. Manfaat Bagi Masyarakat.....	7
3. Manfaat Bagi Institusi	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Tinjauan Teori.....	8
1. Definisi Anak Sekolah.....	8
2. Definisi Intoleransi Laktosa	8
3. Definisi Velva Ubi Jalar Ungu dan Sari Kurma.....	9
4. Uji Organoleptik.....	17
B. Landasan/Kerangka Teori/Kerangka Konsep	20
C. Kerangka Konsep Penelitian (untuk Eksperimen).....	21
BAB III METODE PENELITIAN	22
A. Jenis Penelitian.....	22

B. Waktu dan Tempat Penelitian	22
C. Desain Penelitian.....	22
1. Rancangan Percobaan.....	22
2. Bahan dan Alat	24
D. Variabel dan Definisi Operasional.....	27
E. Teknik Pengumpulan Data.....	32
1. Jenis Data.....	32
2. Cara Pengumpulan Data.....	32
3. Instrumen Penelitian.....	34
F. Pengolahan dan Analisis Data.....	34
1. Teknik Pengolahan Data.....	34
2. Teknik Analisis Data	35
G. Jalannya Penelitian.....	36
1. Persiapan.....	36
2. Pelaksanaan	37
3. Penyusunan Laporan Akhir	40
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	41
A. Hasil	41
1. Pembuatan Velva Ubi Jalar Ungu dan Sari Kurma	41
2. Hasil Uji Organoleptik Velva Ubi Jalar Ungu dan Sari Kurma	42
3. Estimasi Kandungan Zat Gizi.....	45
4. Kontribusi Zat Gizi.....	46
B. Pembahasan.....	49
1. Pembuatan Velva Ubi Jalar Ungu dan Sari Kurma	49
2. Uji Organoleptik.....	51
3. Estimasi Kandungan Zat Gizi.....	55
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	60
A. Kesimpulan	60
B. Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN.....	64

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Zat Gizi Ubi Jalar Ungu 100 gram.....	13
Tabel 2. Kandungan Zat Gizi Kurma 100 gram.....	16
Tabel 3. Desain Rancangan Acak Lengkap.....	23
Tabel 4. Bahan Utama.....	24
Tabel 5. Bahan Penunjang.....	24
Tabel 6. Alat yang digunakan	25
Tabel 7 Formulasi Bahan	26
Tabel 8 Definisi Operasional	28
Tabel 9. Rata-rata Penilaian Organoleptik	42
Tabel 10. Estimasi Kandungan Zat Gizi Velva Vabiuma per 100 gram	45
Tabel 11. Kontribusi Energi Velva Ubi Jalar Ungu Dan Sari Kurma terbaik per 100 gram terhadap kecukupan gizi anak	46
Tabel 12. Kontribusi Protein Velva Ubi Jalar Ungu Dan Sari Kurma terbaik per 100 gram terhadap kecukupan gizi anak	47
Tabel 13. Kontribusi Lemak Velva Ubi Jalar Ungu Dan Sari Kurma terbaik per 100 gram terhadap kecukupan gizi anak	48
Tabel 14. Kontribusi Karbohidrat Velva Ubi Jalar Ungu Dan Sari Kurma terbaik per 100 gram terhadap kecukupan gizi anak.....	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Velva Ubi Ungu	10
Gambar 2. Ubi Jalar Ungu	13
Gambar 3. Kurma.....	15
Gambar 4. Kerangka Pemikiran.....	20
Gambar 5. Kerangka Konsep.....	21
Gambar 6. Diagram Alir	31
Gambar 7. Produk Velva Vabiuma per formula	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Jadwal Penelitian	65
Lampiran 2. Lembar Penjelasan Penelitian.....	66
Lampiran 3. Lembar Penjelasan Penelitian Bagi Calon Panelis	67
Lampiran 4. Kuesioner Penetapan Panelis	68
Lampiran 5. Formulir Penapisan Panelis	69
Lampiran 6. Formulir Uji Organoleptik I.....	70
Lampiran 7. Formulir Uji Organoleptik II	71
Lampiran 8. Persetujuan Setelah Penjelasan.....	72
Lampiran 9. Pengolahan Data Organoleptik	73
Lampiran 10. Kandungan Gizi Velva Vabiuma Setiap Formula	74
Lampiran 11. Dokumentasi Proses Pengolahan Velva Vabiuma dan Uji Organoleptik	76