



TUGAS AKHIR

**PENILAIAN ORGANOLEPTIK *ICE CREAM* BERBAHAN KURMA
(*PHOENIX DACTYLIFERA*) DAN MADU (*GENUD APIS*) UNTUK
IBU HAMIL ANEMIA**

SYASYA DINI NURFAZRIYAH

NIM. P2.06.31.2.22.036

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI CIREBON
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TAHUN 2025**



TUGAS AKHIR

**PENILAIAN ORGANOLEPTIK *ICE CREAM*
BERBAHAN KURMA (*PHOENIX DACTYLIFERA*) DAN
MADU (*GENUD APIS*) UNTUK IBU HAMIL ANEMIA**

SYASYA DINI NURFAZRIYAH

NIM P2.06.31.2.22.036

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI CIREBON
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHAATAN TASIKMALAYA
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TAHUN 2025**

HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir

“Penilaian Organoleptik *Ice cream* Berbahan Kurma (*Phoenix Dactylifera*) dan Madu (*Genud Apis*) Untuk Ibu Hamil Anemia”

Disusun Oleh :

SYASYA DINI NURFAZRIYAH

P2.06.31.2.22.036

Pembimbing :



Priyo Sulistiyono, SKM, MKM

NIP. 197105121992031004

**” PENILAIAN ORGANOLEPTIK *ICE CREAM* BERBAHAN KURMA
(*PHOENIX DACTYLIFERA*) DAN MADU (*GENUD APIS*) UNTUK IBU
HAMIL ANEMIA”**

Syasya Dini Nurfazriyah¹, Priyo Sulistiyono²

INTISARI

Buah kurma merupakan makanan yang mengandung energi tinggi dengan komposisi ideal didalamnya memiliki kandungan karbohidrat, triptofan, omega-3, vitamin C, vitamin B6, Ca²⁺, Zn, dan Mg. buah kurma mengandung serat yang sangat tinggi, selain itu juga mengandung kalium, mangan, fosfor, besi, belerang, kalsium juga magnesium yang sangat baik untuk dikonsumsi. Madu sangat penting bagi ibu terlebih untuk meningkatkan kadar Hb pada manusia karena mengandung mineral penting yang membantu dalam produksi hemoglobin.

Jenis penelitian ini true ekperimental, dengan menggunakan Hedonik Scale Test untuk penilaian tingkat kesukaan terhadap tanggapan pribadi pada suatu produk, penilaian uji hedonik sangat tidak suka, tidak suka, biasa saja, dan sangat suka, dengan 4 perlakuan yang berbeda yaitu 1 kontrol dan 3 formulasi dengan 2 kali pengulangan. Kemudian produk di analisis mutu organoleptiknya meliputi (warna, aroma, rasa, tekstur, keseluruhan dan rata-rata). Penelitian ini dilaksanakan pada bulan desember 2024 di Laboratorium Pangan. Pengumpulan data sifat organoleptik menggunakan panelis agak terlatih mahasiswa tingkat II dan tingkat III Prodi D-III Gizi Cirebon sebanyak 30 panelis. Analisis data secara deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan produk *ice cream* kurma dan madu dengan penilaian organoleptik terbaik pada F3 dengan presentase kurma 19.8% dan madu 9.9%. warna (4), aroma (4,6), rasa (4,3), tekstur (3,3), keseluruhan (4,6). Hasil estimasi kandungan gizi *ice cream* kurma dan madu terbaik per 100gr yaitu energi 49 kkal, protein 115,53 gr, vit c 18,83, fe 21,79 mg.

Kata Kunci: Ibu hamil, Kurma, Madu, Modifikasi,

1. Mahasiswa Program Studi D-III Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya
2. Dosen Prograam D III Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

PRAKATA

Segala puji bagi Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya kepada seluruh umat manusia di muka bumi. Atas izin dan kekuatannya yang dicurahkan-Nya penulis dapat menyelesaikan Proposal dengan judul **“PENILAIAN ORGANOLEPTIK ICE CREAM BERBAHAN KURMA (*Phoenix Dactylifera*) DAN MADU (*Genud Apis*) UNTUK IBU HAMIL ANEMIA”**.

Laporan Proposal ini disusun sebagai salah satu syarat untuk mengerjakan Tugas Akhir pada program Diploma III Gizi di Politeknik Kesehatan Tasikmalaya. Penyusunan Proposal ini melibatkan bimbingan dan petunjuk dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Hj. Wiwit Estuti, STP, M. Si selaku Kepala Program Studi D III Gizi Cirebon.
2. Bapak Priyo Sulistiyono, SKM, MKM selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu dan pikiran untuk memberikan bimbingan serta kritik dan saran kepada penulis.
3. Ibu Yayah Afriyah, STP selaku dosen penguji I serta ibu Uun Kunaepah, SST, M. Si selaku dosen penguji II
4. Seluruh dosen Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya yang telah memberikan ilmu selama perkuliahan kepada penulis.
5. Kesekretariatan Program Studi D III Gizi Cirebon yang telah membantu membuatkan surat izin penelitian
6. Seluruh responden yang telah meluangkan waktunya dan tenaga untuk terlibat kedalam penelitian penulis.
7. Kedua Orang Tua penulis yang telah mencurahkan tenaga dan juga materi sehingga penulis bisa sampai di titik ini.
8. Yang tercinta dan terkasih yang telah memberikan semangat dan motivasi kepada penulis, dan membantu memberikan saran kepada penulis dalam penelitian ini.

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

Cirebon, 28 November 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
INTISARI.....	iii
PRAKATA	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A Latar Belakang.....	1
B Rumusan Masalah.....	4
C Tujuan Penelitian	5
D Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Tinjauan Teori	7
1. Anemia	7
2. Zat Besi	9
3. Cemilan	11
4. Ice cream	12
5. Kurma.....	14
6. Madu	16
7. Susu.....	18
8. Proses Pembuatan	20
9. Uji Organoleptik	20
A. Pengujian organoleptik.....	20
B. Kerangka Pemikiran.....	22

C. Kerangka Konsep.....	23
BAB III METODE PENELITIAN	24
A. Jenis Penelitian	24
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	24
C. Desain Penelitian.....	24
A. Rancangan Percobaan	24
B. Variabel Dan Definisi Operasional	27
C. Definisi Operasional.....	28
D. Diagram Alir	30
E. Teknik Pengumpulan Data	31
F. Instrumen Penelitian.....	33
G. Jalannya Penelitian.....	35
BAB IV	40
HASIL DAN PEMBAHASAN	40
A. Hasil	40
1. Pembuatan <i>Ice Cream</i> Kurma dan Madu	40
2. Hasil Uji Organoleptik <i>Ice Cream</i> Kurma dan Madu	41
3. Estimasi Kandungan Zat Gizi.....	44
4. Kontribusi Zat Gizi	46
2. Estimasi Kandungan Zat Gizi.....	51
BAB V.....	54
KESIMPULAN DAN SARAN.....	54
A. Kesimpulan.....	54
B. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	58

DAFTAR TABEL

Tabel 2. Kecukupan Gizi Berdasarkan Kelompok Minggu/Trimester	11
Tabel 2. Syarat Mutu Ice Cream.....	13
Tabel 2. Kandungan Gizi Ice Cream	13
Tabel 2. Kandungan Nilai Gizi Kurma per 100g (BDD)	15
Tabel 2. Kandungan Nilai Gizi Madu per 100g (BDD)	18
Tabel 2. Kandungan Gizi Susu per 100g.....	20
Tabel 3. Rancangan Acak Lengkap (RAL)	25
Tabel 3. Perlakuan Penelitian	25
Tabel 3. Perlakuan Setiap Penelitian.....	26
Tabel 3. Bahan Yang Digunakan	26
Tabel 3. Definisi Operasional	28
Tabel 4. Rata-rata Nilai Organoleptik (n=30).....	42
Tabel 4. Kontribusi Energi Ice Cream Kurma dan Madu Terbaik per 100g Terhadap Kecukupan Gizi Ibu Hamil Anemia.....	46
Tabel 4. Kontribusi Protein Ice Cream Kurma dan Madu terbaik per 100g terhadap kecukupan gizi ibu hamil anemia	47
Tabel 4. Kontribusi Vit C Ice Cream Kurma dan Madu per 100g terhadap kecukupan gizi ibu hamil anemia.....	48
Tabel 4. Kontribusi Besi (Fe) Ice Cream Kurma dan Madu.....	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. Kurma.....	14
Gambar 2. Madu	16
Gambar 2. Susu.....	19
Gambar 2. Kerangka Pemikiran.....	22
Gambar 2. Kerangka Konsep.....	23

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Jadwal Penelitian.....	59
Lampiran 1. Lembar Penjelasan Penelitian	60
Lampiran 1. Lembar Penjelasan Penelitlitian Bagi Calon Panelis	61
Lampiran 1. Kuesioner Penapisan Panelis.....	62
Lampiran 1. Formulir Penapisan Panelis.....	63
Lampiran 1. Formulir Uji Organoleptik I.....	64
Lampiran 1. Formulir Uji Organoleptik II.....	65
Lampiran 1. Persetujuan Setelah Penjelasan	66
Lampiran 1. Rencana Anggaran Biaya.....	67

