

**DAYA TERIMA ES KRIM BUAH PISANG KEPOK DAN RUMPUT LAUT
SEBAGAI MAKANAN SELINGAN ANAK REMAJA**

Tugas Akhir

Disusun Sebagai Salah Satu Untuk Menyelesaikan Pendidikan Diploma III Gizi



Oleh :

**AMALIA MUSTIKA
NIM. P00331019036**

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLITEKNIK KESEHATAN KENDARI

PRODI DIII JURUSAN GIZI

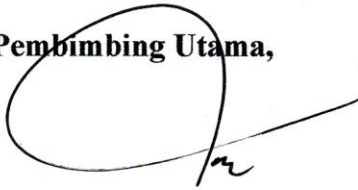
2022-2023

HALAMAN PENGESAHAN PROPOSAL PENELITIAN

**DAYA TERIMA ES KRIM BUAH PISANG KEPOK DAN RUMPUT LAUT
SEBAGAI MAKANAN SELINGAN ANAK REMAJA**

Yang diajukan oleh :
AMALIA MUSTIKA
P00331019036
Telah disetujui oleh :

Pembimbing Utama,



Dr. Hj. Fatmawati, SKM, M. Kes
NIP. 19670922199101 2 001

Tanggal.....*4/8/2023*.....

Pembimbing Pendamping.



Wiralis, STP, MSi, Med
NIP. 19651231198703 2 009

Tanggal.....*3/8/2023*.....

PENGESAHAN DEWAN PENGUJI UJIAN AKHIR PROGRAM

TUGAS AKHIR


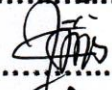
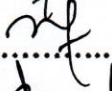


**DAYA TERIMA ES KRIM BUAH PISANG KEPOK DAN RUMPUT LAUT
SEBAGAI MAKANAN SELINGAN ANAK REMAJA**

Oleh:

**AMALIA MUSTIKA
P00331019036**

Telah diuji dan disetujui pada tanggal : 16 Juni 2023

TIM DEWAN PENGUJI

1. Dr. Hj. Fatmawati, SKM, M.Kes	Ketua Dewan Penguji	
2. Wiralis, STP, M.Si., Med	Sekretaris Penguji	
3. Dr. Suriana Koro, SP, M.Kes	Anggota Penguji	
4. Astaty, SST, M.Kes	Anggota Penguji	
5. I Made Rai Sudarsono, S.Gz, MPH	Anggota Penguji	

Mengetahui :

Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kendari

Ketua Program Studi D.III Gizi



Sri Yunanci V. G., SST, MPH
NIP. 196910061992032002



Euis Nurlaela, S.Gz, M.Kes
NIP. 197805042000122001

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN
KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIK

Sebagai citivas Poltekkes Kemenkes Kendari, saya yang bertanda tanga dibawah ini :


Nama : Amalia Mustika
Nim : P00331019036
Program studi/Jurusan : Diploma-III/Jurusan Gizi
Judul Karya Tulis Ilmiah : Daya Terima Es Krim Buah Pisang Kepok dan Rumput Laut Sebagai Makanan Selingan Anak Remaja

Menyatakan bahwa setuju untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Kendari Hak Bebas Royalti Non Eksekutif atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul :

“Daya Terima Es Krim Buah Pisang Kepok dan Rumput Laut Sebagai Makanan Selingan Anak Remaja”. Beserta perangkat yang ada (Jika diperlukan), Dengan Hak Bebas Royalti Non Eksekutif ini Poltekkes Kemenkes Kendari berhak menyimpan, dan mempublikasikan Karya Tulis Ilmiah saya selama tetap saya mencatumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian Pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Di buat dikendari
Pada Tanggal 13 September 2023


(AMALIA MUSTIKA)

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Amalia Mustika

Nim : P00331019036

Program Studi : Diploma-III/Jurusan Gizi

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa Karya Tulis Ilmiah yang berjudul “Daya Terima Es Krim Buah Pisang Kepok dan Rumput Laut Sebagai Makanan Selingan Anak Remaja” ini adalah bukan Karya Tulis orang lain baik sebagian atau seluruhnya, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sebenar-benarnya dan apabila ini tidak benar saya bersedia mendapat sanksi.

Kendari 13 September 2023

Yang membuat pernyataan



AMALIA MUSTIKA
P00331019036

BIODATA PENULIS



A. Identitas

1. Nama : Amalia Mustika
2. Nim : P00331019036
3. Tempat/Tanggal Lahir : Lakauduma, 8 November 2001
4. Anak Ke : 1
5. Suku/Bangsa : Muna/Indonesia
6. Agama : Islam
7. Alamat : Desa Bhangkali Barat, Kec.Watopute, Kab.Muna
8. Email : amalia.mustika896@gmail.com

B. Latar Belakang Pendidikan

1. Tamat SDN 5 Kontunaga : Tahun 2013
2. Tamat SMPN : Tahun 2016
3. Tamat SMAN 1 Watopute : Tahun 2019
4. D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Kendari : Tahun 2023

MOTTO

“Jadi, Bersabarlah. Sungguh, Janji Allah Adalah Kebenaran. Dan Janganlah Mereka Mengganggu Kamu Yang Tidak Yakin (Dalam Iman)” (Ar-Rum Ayat 60).

Tugas Akhir Ini Kupersembahkan Untuk

Almamaterku

Alm.Bapak dan Mama tercinta

Saudaraku

Keluarga Tersayang

Bangsa dan Negara

DAYA TERIMA ES KRIM BUAH PISANG KEPOK DAN RUMPUT LAUT SEBAGAI MAKANAN SELINGAN ANAK REMAJA

RINGKASAN

Amalia Mustika

Dibawah Bimbingan Fatmawati dan Wiralis

Latar Belakang: Es krim merupakan salah satu produk olahan beku berbahan dasar susu dan memiliki kandungan gizi yang tinggi. Nilai gizi dan kualitas es krim tergantung pada komposisi nutrisi bahan baku. Es krim dijadikan salah satu hidangan penutup (dessert) dengan berbagai inovasi rasa. Es krim dengan substitusi buah-buahan menambah cita rasa dan tingkat kesukaan. Substitusi buah-buahan mampu memperbaiki tekstur es krim. Salah satu jenis buah yang dapat digunakan sebagai bahan tambahan adalah pisang dengan substitusi rumput laut.

Metode: Penelitian ini termasuk penelitian *Pra Eksperimental*. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan 5 Juli – 10 Juli 2023 di Laboratorium Ilmu Teknologi Pengolahan Pangan Kampus Poltekkes Kemenkes Kendari Jurusan Gizi. Panelis dalam penelitian ini berjumlah 30 orang dengan status sebagai panelis konsumen. Data yang dikumpulkan berupa data primer, menggunakan formulir uji organoleptik meliputi daya terima terhadap Kategori Warna, Aroma, Rasa, dan Tekstur. Penelitian ini menggunakan empat perlakuan yaitu, P0, P1, P2 dan P3.

Hasil: Penelitian ini menunjukkan persentase terbesar penerimaan panelis penerimaan warna dengan kategori suka yaitu pada P3 (70%), dan daya terima terendah terdapat pada (P1 65,6%). Penerimaan aroma kategori suka, yaitu P1 (71%), Penerimaan tekstur dengan kategori suka yaitu pada (P1 70%), (P2 68,8%), (P3 68,8%), sedangkan yang terendah dengan kategori tidak suka terdapat pada (P0 50,9%). Penerimaan rasa kategori suka yaitu pada (P3 76,6%), (P0 73,3%), dan (P2 71%). Produk yang disukai panelis berdasarkan gabungan semua kategori, panelis lebih menyukai produk P2 dengan penambahan rumput laut yaitu dengan nilai 3,25. Kandungan gizi dalam produk es krim perlakuan 3 adalah energi 746,4 kcal, protein 12,9 gr, lemak 10,1 gr, karbohidrat 153,8 gr, serat 1,7 gr, kolesterol 46,1, fosfor 359,1 mg, natrium 565,5 mg, kalium 864,8 mg, kalsium 425,4 mg, dan besi 1,7 mg.

Kata Kunci: Es krim, Pisang Kepok, Rumput Laut, Daya Terima dan Kandungan Gizi.

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala penyertaannya yang sudah memberi kesehatan penulis hingga hari ini agar dapat menyelesaikan proposal ini dengan judul “**Daya Terima Es Krim Buah Pisang Kepok dan Rumput Laut Sebagai Makanan Selingan Anak Remaja**” sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan diploma D-III bidang Gizi.

Proses penyusunan tugas akhir ini telah melewati perjalanan panjang dalam penyusunannya yang tentunya tidak lepas dari bantuan moril dan material pihak lain. Oleh karena itu, penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Bapak Teguh Fathurahman, SKM, MPPM selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kendari.
2. Ibu Sri Yunanci, V. Gobel, SST, MPH selaku ketua jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kendari.
3. Ibu Euis Nurlaela, S.Gz, M.Kes selaku Ketua Prodi D-III Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Kendari.
4. Ibu Dr. Hj. Fatmawati, SKM, M. Kes selaku pembimbing 1 yang telah banyak membantu serta memberikan bimbingan pengarahan dan masukan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Ibu Wiralis, STP, M.Si, Med selaku pembimbing 2 yang telah membantu serta memberikan bimbingan pengarahan dan masukan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
6. Ibu Kasmawati, S.Gz, M.Kes selaku penguji 1 yang telah memberikan masukan dan saran dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
7. Ibu Astaty, SST, M.Kes selaku penguji 2 yang telah memberikan masukan dan saran dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
8. Bapak I Made Rai Sudarsono, S.Gz, MPH selaku penguji 3 yang telah memberikan masukan dan saran dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.

9. Seluruh Dosen pengajar Staf Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Kendari atas nasehat dan ilmu yang diberikan selama ini.
10. Teman-teman seperjuangan Jurusan Gizi angkatan 2019 tidak dapat saya sebutkan namanya satu persatu yang telah banyak memberikan bantuan baik secara langsung maupun tidak langsung.

Ungkapan terima kasih yang teristimewa dan tak ternilai harganya penulis persembahkan kepada Ayahanda **Alm, La Wuddu** dan Ibunda **Muriati** tercinta yang telah memberikan kasih sayang, merawat, mendidik dan memberikan Doa serta dukungan moril dan meteril dengan penuh cinta kepada penulis sehingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan dengan baik. Serta tak lupa kepada sahabat-sahabar saya yang selalu memberikan semangat yang membuat dan motivasi Penulis dalam menyelesaikan Karya Tuis Ilmiah ini.

Namun demikian, Penulis menyadari bahwa proposal ini masih jauh dari kesempurnaan. Untuk itu dengan segala kerendahan hati Penulis mengharapkan saran dan kritik demi perbaikan proposal ini. Semoga proposal ini dapat bermanfaat bagi masyarakat dan tenaga kesehatan.

Kendari,

2023

Amalia Mustika

DAFTAR ISI

	Halaman
COVER	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PENGESAHAN DEWAN PENGUJI.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	v
BIODATA PENULIS	vi
MOTTO.....	vii
RINGKASAN	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Keaslian Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Gambaran Umum Buah Pisang Kepok.....	7
B. Gambaran Umum Rumput Laut	10
C. Gambaran Umum Es Krim	13
BAB III METODE PENELITIAN.....	18
A. Jenis Penelitian	18
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	18
C. Alat, Bahan dan Cara Kerja.....	19
D. Tahap Penelitian (Diagram Alir)	21

E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	22
F. Pengolahan Data dan Analisis Data.....	24
G. Definisi Operasional.....	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	30
A. Hasil.....	30
B. Pembahasan	37
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	45
A. Kesimpulan.....	45
B. Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	47
DAFTAR LAMPIRAN.....	49

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
Gambar 1 Buah Pisang Kepok	10
Gambar 2 Rumput Laut (<i>Euchema Cottoni</i>)	13
Gambar 3 Persiapan Sampel Untuk Melakukan Uji Daya Terima	22
Gambar 4 Es Krim Dengan Masing-Masing Formula	30
Gambar 5 Hasil Analisis Daya Terima Warna Es Krim	32
Gambar 6 Hasil Analisis Daya Terima Aroma Es Krim.....	33
Gambar 7 Hasil Analisis Daya Terima Tekstur Es Krim.....	34
Gambar 8 Hasil Analisis Daya Terima Rasa Es Krim	35

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
Tabel 1 Keaslian Penelitian.....	6
Tabel 2 Kandungan Nilai Gizi Beberapa Varietas Pisang (Per 100 Gr)	9
Tabel 3 Syarat Mutu Es Krim Berdasarkan SNI No 01-3713-1995	14
Tabel 4 Formulasi Es Krim Buah Pisang Kepok Dan Rumpun Laut	18
Tabel 5 Interval Presentase Dan Kriteria	26
Tabel 6 Daya Terima Es Krim Berdasarkan Atribut Warna	31
Tabel 7 Daya Terima Es Krim Berdasarkan Atribut Aroma.....	33
Tabel 8 Daya Terima Es Krim Berdasarkan Atribut Tekstur	34
Tabel 9 Daya Terima Es Krim Berdasarkan Atribut Rasa.....	35
Tabel 10 Tingkat Kesukaan Produk Es Krim	36
Tabel 11 Kandungan Gizi Es Krim Perlakuan (P2) Per 100 Gr	37

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
Lampiran 1 Formulir Kesiediaan Menjadi Responden	50
Lampiran 2 Formulir Penilaian Organoleptik	51
Lampiran 3 Master Tabel Daya Terima Es Krim.....	53
Lampiran 4 Daftar Penilaian Terhadap Daya Terima Es Krim.....	54
Lampiran 5 Foto-Foto Pembuatan Es Krim Buah Pisang Kapok Dan Rumput Laut	56
Lampiran 6 Surat Izin Penelitian.....	59