

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR KUNING
TERHADAP TINGKAT KESUKAAN PANCAKE DALAM
MENGATASI KEKURANGAN VITAMIN A (KVA)



DISUSUN

OKTAVIANUS MAHILIA
PO.5303241210167

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES KUPANG
PRODI GIZI
ANGKATAN XVI
2024

LAPORAN TUGAS AKHIR

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR KUNING

TERHADAP TINGKAT KESUKAAN PANCAKE DALAM

MENGATASI KEKURANGAN VITAMIN A (KVA)

Sebagai Laporan Tugas Akhir Yang Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Tugas Akhir Dalam Menyelesaikan Pendidikan Diploma III Gizi
Tahun Akademik 2023/2024

DISUSUN

OKTAVIANUS MAHILIA
PO.5303241210167

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES KUPANG

PRODI GIZI

ANGKATAN XVI

2024

HALAMAN PERSETUJUAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR KUNING
TERHADAP TINGKAT KESUKAAN PANCAKE DALAM
MENGATASI KEKURANGAN VITAMIN A (KVA)**

DISUSUN

OKTAVIANUS MAHILIA
PO.5303241210167

Telah disetujui untuk diperiksa dan dipertahankan
di hadapan tim penguji
pada tanggal 13 Mei 2024

Pembimbing



Juni Gressilda Louisa Sine, S.TP, M.Kes
NIP.198006012009122001

Mengetahui

Ketua Prodi Gizi

Poltekkes Kemenkes Kupang



Juni Gressilda Louisa Sine, S.TP, M.Kes
NIP.198006012009122001

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR KUNING
TERHADAP TINGKAT KESUKAAN PANCAKE DALAM
MENGATASI KEKURANGAN VITAMIN A (KVA)

DISUSUN

OKTAVIANUS MAHILIA
PO.5303241210167

Telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji
pada Tanggal 18 Juli 2024

Penguji I Maria F. Vinsensia D. P. Kewa Niron, SST., M.Kes
 NIP: 198906172014022004

Penguji II Juni Gressilda Louisa Sine,S.TP,M.Kes
 NIP: 198006012009122001

(.....)

(.....)

Mengetahui

Ketua Prodi Gizi
Poltekkes Kemenkes Kupang


Juni Gressilda Louisa Sine,S.TP,M.Kes
NIP.198006012009122001

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah, saya:

Nama : Oktavianus Mahilia

NIM : PO.5303241210167

Prodi : Gizi

Angkatan : XVI

Jenjang : Diploma III

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan plagiat dalam penulisan Laporan Tugas Akhir saya yang berjudul:

“PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR KUNING TERHADAP TINGKAT KESUKAAN PANCAKE DALAM MENGATASI KEKURANGAN VITAMIN A (KVA)”

Apabila suatu saat nanti saya terbukti melakukan tindakan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang telah ditetapkan. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Kupang, 6 September 2024

Penulis

Oktavianus Mahilia
NIM: PO. 5303241210167

BIODATA PENULIS



Nama : Oktavianus Mahilia
Tempat/Tanggal Lahir : Langkas, 10 Oktober 2001
Agama : Kristen Katolik
Alamat : Jl. R.A. Kartini

Riwayat Pendidikan

1. Pada Tahun 2008-2014 Menjalani Pendidikan di SD Inpres Lumu Kecamatan Ruteng
2. Pada Tahun 2014-2017 Menjalani Pendidikan di SMP Negeri 10 Ruteng-Rai
3. Pada Tahun 2017-2020 Menjalani Pendidikan di SMA Negeri 2 Ruteng-Purang
4. Pada Tahun 2021-2024 Menjalani Pendidikan D3 Gizi di Kemenkes Poltekkes Kupang

MOTO DAN PERSEMBAHAN

MOTO

“ Hidup Kalo Cuman Sekedar Hidup, Kera Dihutan Juga Bisa. Itu Berarti
Bahwa Hidup Harus Ada Perjuangan”

PERSEMBAHAN

Dengan Rendah Hati Karya Tulisi Ilmiah Ini Saya Persembahkan Untuk :

1. Tuhan Yesus Dan Bunda Maria
2. Orang Tua, Kakak, Adik Dan Keluarga Tercinta
3. Teman-Teman Gizi Seperjuangan Angkatan XVI Yang Terkasih
4. Almamater Tercinta

ABSTRAK

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR KUNING TERHADAP TINGKAT KESUKAAN PANCAKE DALAM MENGATASI KEKURANGAN VITAMIN A (KVA)

Oktavianus Mahilia

(Dibimbing oleh Juni Gressilda Louisa Sine,S.TP,M.Kes)

oktavianusmahilia0@gmail.com

Latar Belakang : Kekurangan vitamin A (KVA) merupakan masalah kesehatan yang signifikan, terutama di negara berkembang, termasuk Indonesia. KVA dapat menyebabkan gangguan penglihatan dan meningkatkan risiko infeksi pada anak-anak. Ubi jalar kuning mengandung beta-karoten yang tinggi, yang dapat dikonversi menjadi vitamin A dalam tubuh.

Tujuan Penelitian : Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung ubi jalar kuning terhadap tingkat kesukaan pancake sebagai upaya mengatasi kekurangan vitamin A.

Metode Penelitian : Penelitian ini adalah eksperimen dengan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL). Substitusi tepung ubi jalar kuning dilakukan dalam tiga perlakuan: P1 (40%), P2 (60%), dan P3 (80%). Uji organoleptik dilakukan oleh 30 panelis dari mahasiswa Poltekkes Kemenkes Kupang. Analisis data menggunakan uji ANOVA untuk mengetahui perbedaan signifikan antar perlakuan.

Hasil : Konversi ubi jalar kuning menjadi tepung adalah 4,44:1. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa pancake dengan substitusi tepung ubi jalar kuning pada P3 (80%) memiliki tingkat kesukaan tertinggi pada aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa. Nilai rata-rata organoleptik menunjukkan kategori "suka" dengan nilai mendekati 4. Uji ANOVA menunjukkan tidak ada perbedaan signifikan antar perlakuan pada aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa (P value >0,05).

Kesimpulan : Substitusi tepung ubi jalar kuning hingga 80% dalam pembuatan pancake dapat diterima dengan baik dan disukai oleh panelis. Pancake dengan perlakuan P3 direkomendasikan karena memiliki nilai gizi yang tinggi dan dapat membantu mengatasi masalah kekurangan vitamin A.

Kata Kunci : Kekurangan Vitamin A, *Pancake*, Tepung Ubi Jalar Kuning, Beta-Karoten, Organoleptik.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena kasih dan cintaNya sehingga penulis mampu menyelesaikan Laporan Tugas Akhir “Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning Terhadap Tingkat Kesukaan Pancake Dalam Mengatasi Kekurangan Vitamin A (KVA)”. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada

1. Irfan,SKM.,M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Kupang.
2. Juni Gressilda L.Sine, STP., M.Kes, selaku Ketua Prodi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang, yang juga berperan sebagai pembimbing dan penguji II. Terima kasih atas arahan, bimbingan, dan motivasinya sehingga Proposal ini dapat terwujud.
3. Maria F.Vinsensia D.P.Kewa Niron,Sst.,M.Kes selaku penguji I yang telah memberikan arahan, bimbingan dan motivasi sehingga Laporan Tugas Akhir ini dapat terwujud.
4. Seluruh staff dosen dan staff administrasi Prodi Gizi yang telah memberikan bantuan moril bagi penulis, baik dalam proses pendidikan maupun dalam penyusunan tugas akhir ini.
5. Orangtua, Keluarga dan Sahabat atas doa, dorongan, pengertian dan kesabarannya dalam mendampingi penulis selama menempuh pendidikan.
6. Teman teman angkatan XVI Prodi Gizi yang telah memberikan motivasi dan bantuan moril bagi penulis.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa Laporan Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu penulis tetap mengharapkan kritikan dan saran yang sifatnya membangun demi perbaikan karya tulis ini. Semoga karya tulis ini bermanfaat bagi pembaca pada umumnya dan terkhusus bagi penulis.

Kupang, 13 Mei 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSYARATAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
SURAT PERNYATAAN	v
BIODATA PENULIS.....	vi
MOTO	vii
ABSTRAK	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
E. Keaslian Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Definisi Kekurangan Vitamin A (KVA).....	5
B. Penanggulangan Kekurangan Vitamin A.....	6
C. Ubi Jalar Kuning	7
D. Tepung Ubi Jalar Kuning	10
E. Pancake.....	12
F. Pembuatan Pancake	13
G. Resep Pancake Original	17

H. Penilaian Organoleptik	18
BAB III METODE PENELITIAN	20
A. Jenis Penelitian.....	20
B. Tempat dan Waktu Penelitian	20
C. Variabel Penelitian	20
D. Kriteria Panelis.....	20
E. Alat dan Bahan.....	21
F. Prosedur kerja.....	22
G. Analisis Data	25
H. Diagram Alir	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
A. Hasil	27
B. Pembahasan.....	28
BAB V PENUTUP	31
A. Kesimpulan	31
B. Saran.....	31
DAFTAR PUSTAKA	35
LAMPIRAN.....	39

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	5
Tabel 2. Kandungan gizi Ubi Jalar Kuning per 100 gram	9
Tabel 3. Persyaratan Mutu Fisik Tepung Ubi Jalar Kuning.....	10
Tabel 4. Kandungan Gizi Tepung Ubi Jalar Kuning per 100 gram	11
Tabel 5. Standar Mutu Pancake	13
Tabel 6. Alat membuat pancake.....	21
Tabel 7. Formula pembuatan Pancake	21
Tabel 8. Konversi Ubi Jalar Kuning Menjadi Tepung.....	27
Tabel 9. Hasil Organoleptik Pancake Ubi Jalar Kunig	27
Tabel 10. Hasil Uji Anova	28
Tabel 11. Nilai gizi pancake per porsi perlakuan P1, P2 dan P3	33
Tabel 12. Nilai gizi pancake per keping perlakuan P1, P2 dan P3	33

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Ubi Jalar Kuning	7
Gambar 2. Tepung Ubi Jalar Kuning	11
Gambar 3. Pancake.....	12
Gambar 4. Diagram Alir Tepung Ubi Jalar Kuning.....	22
Gambar 5. Diagram Alir <i>Pancake</i>	23
Gambar 6. Diagram Alir Pembuatan <i>Pancake</i>	26
Gambar 7. Hasil Organoleptik Terhadap Warna.....	30
Gambar 8. Hasil Organoleptik Terhadap Aroma	31
Gambar 9. Hasil Organoleptik Terhadap Tekstur	32
Gambar 10. Hasil Organoleptik Terhadap Rasa	33