

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**TINGKAT KESUKAAN ES CREAM DENGAN PENAMBAHAN LABU  
KUNING (*CUCURBITA MOSCHATA*) DAN WORTEL SEBAGAI  
MAKANAN FUNGSIONAL TINGGI SERAT DAN VITAMIN A**



**DISUSUN**

**KLARISA MADELIN**

**PO5303241210152**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES KUPANG JURUSAN  
GIZI**

**ANGKATAN XVI**

**2024**

HALAMAN PENGESAHAN  
LAPORAN TUGAS AKHIR  
“GAMBARAN CARA PENGOLAHAN MENU PROTEIN PADA  
PASIEN DIRUANGAN ANAK  
RSUD PROF. DR. W.Z. JOHANNES KUPANG”

DISUSUN

MARGARETA BINTARI GHOA  
PO.5303241210156

Telah di pertahankan dihadapan Tim Penguji  
Pada Tanggal 27 Mei 2024

Astuti Nur, S. Gz.,M. Kes

NIP : 198911242018012001

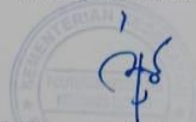
Maria Helena Dua Nita.,SST.M.Gizi

NIP : 198212191009122002

Mengetahui

Ketua Prodi Gizi

Poltekkes Kemenkes Kupang



Juni Gressilda L. Sine, STP, M.Kes

NIP: 198006012009122001

plagiasi menggunakan Strike

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

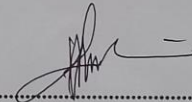
TINGKAT KESUKAAN ES CREAM DENGAN PENAMBAHAN LABU KUNING  
(CUCURBITA MOSCHATA) DAN WORTEL SEBAGAI MAKANAN FUNGSIONAL  
TINGGI SERAT DAN VITAMIN A

DISUSUN

KLARISA MADELIN  
PO.5303241210152

Telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji  
pada Tanggal .. Mei 2023

Penguji I Astuti Nur, S., Gz., M. Kes  
NIP. 1989112420180120001

(..........)

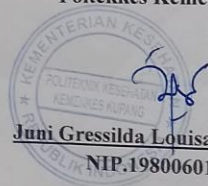
Penguji II Juni Gressilda Louisa Sine, S.TP, M.Kes  
NIP: 1980060120091220

(..........)

Mengetahui

Ketua Prodi Gizi

Poltekkes Kemenkes Kupang



Juni Gressilda Louisa Sine, S.TP, M.Kes  
NIP.1980060120091220

## BIODATA PENULIS



Nama : Klarisa Madelin  
Tempat/Tanggal Lahir : Pauklor, 18 Maret 2002  
Agama : Kristen Katolik  
Alamat : Oebobo

### Riwayat Pendidikan

1. Pada Tahun 2009-2015 Menjalani Pendidikan di SDK 038 Pruda  
Kecamatan Waiblama
2. Pada Tahun 2015-2018 Menjalani Pendidikan di SMP Negeri 2  
Talibura
3. Pada Tahun 2018-2021 Menjalani Pendidikan di SMA Negeri 1  
Maumere
4. Pada Tahun 2021-2024 Menjalani Pendidikan d3 Gizi Kemenkes  
Poltekkes Kupang

## **MOTO DAN PERSEMBAHAN**

### **MOTO**

“Janganlah hendaknya kamu khawatir tentang apapun juga, tetapi nyatakanlah dalam segala hal keinginan mu kepada Allah dan permohonan dengan ucapan syukur ”

### **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

### TINGKAT KESUKAAN ES CREAM DENGAN PENAMBAHAN LABU KUNING (*CUCURBITA MOSCHATA*) DAN WORTEL SEBAGAI MAKANAN FUNGSIONAL TINGGI SERAT DAN VITAMIN A

KLARISA MADELIN

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

[clarissamadelin@gmail.com](mailto:clarissamadelin@gmail.com)

---

**Latar Belakang :** Masalah kesehatan yang signifikan, terutama di negara berkembang seperti Indonesia, adalah kekurangan vitamin A (VAD). KVA dapat menyebabkan masalah penglihatan dan meningkatkan risiko kontaminasi pada anak-anak. Beta-karoten, yang dapat diubah tubuh menjadi vitamin A, banyak terdapat pada labu dan wortel. Tujuan Penelitian:

**Tujuan:** penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana menambahkan wortel ke es krim labu membantu menutupi kekurangan vitamin A.

**Metode Penelitian :** Ujian ini merupakan sidang dengan rencana Acak Keseluruhan (RAL). Terdapat tiga perlakuan penambahan labu kuning dan wortel yaitu P1 wortel (10 persen labu kuning; 90 gr), P2 wortel (20 persen labu kuning; 80 gr), dan P3 wortel (30 persen labu kuning; 70 gr). Uji organoleptik dilakukan oleh 30 dokter spesialis mahasiswa Politeknik Kesejahteraan Pelayanan Kupang. Uji ANOVA digunakan dalam analisis data untuk mengidentifikasi variasi pengobatan-ke-pengobatan yang signifikan.

**Hasil:** Berdasarkan uji organoleptik es krim dengan kandungan At P1 (10%), P2 (20%), dan P3, wortel dan labu kuning mempunyai tingkat kesukaan tertinggi terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa. Kategori “suka” memiliki rata-rata nilai organoleptik sebesar 4 yang ditunjukkan oleh rata-ratanya. Dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa, uji ANOVA menunjukkan tidak terdapat perbedaan nyata antar perlakuan (nilai P lebih besar dari 0,05).

**Kesimpulannya:** nilai gizi pure wortel yang ditambahkan ke es krim dihitung. Ketiga perlakuan tersebut menunjukkan bahwa panelis menyukai dan menerima P3. Nilai gizi yang tinggi dari es krim labu dikombinasikan dengan pengobatan P3 menjadikannya pilihan yang sangat baik untuk mengatasi kekurangan vitamin A.

**Kata Kunci :** Kekurangan Vitamin A, *es cream*, labu kuning, wortel, Beta-Karoten, Organoleptik.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena kasih dan cintaNya sehingga penulis mampu menyelesaikan Karya Tulis yang berjudul “TINGKAT KESUKAAN ES CREAM DENGAN PENAMBAHAN LABU KUNING (CUCURBITA MOSCHATA) DAN WORTEL SEBAGAI MAKANAN FUNGSIONAL TINGGI SERAT DAN VITAMIN A. Untuk Membantu Mencegah Kekurangan Vitamin A”. 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 Politeknik kesehatan kemenkes kupang dan pembimbing yang telah meluangkan waktu memberikan arahan, bimbingan dan motivasi sehingga Laporan Tugas Akhir ini dapat terwujud.
3. Astuti Nur, S, Gz., M.Kes . selaku penguji yang telah memberikan arahan, bimbingan dan motivasi sehingga Laporan Tugas Akhir ini dapat terwujud.
4. Kedua orang tuaku tersayang, saudaraku, yang sudah mendoakan saya dan selalu mendukung saya.
5. Teman – teman jurusan gizi angkatan XV yang memberikan semangat bagi penulis dalam menyelesaikan proposal karya tulis ilmiah ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa karya tulis ilmiah 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, 24 Mey 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Keaslian Penelitan .....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Defeinisi Kekurangan Vitamin A(KVA) .....	7
B. Labu kuning .....	9
C. Wortel .....	12
D. Es cream .....	13
E. Uji Organopleptik .....	17
F. Kerangka Konsep .....	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	20
A. Jenis Penelitian.....	20
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	20



C. Variabel Penelitian.....	20
D. Alat dan Bahan.....	21
E. Prosedur kerja.....	22
F. Analisis Data .....	24
G. Diagram Alir .....	25
DAFTAR PUSTAKA.....	26
LAMPIRAN .....	27

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 1. Keaslian Penelitian .....	4
Tabel 2. Kandungan Gizi labu kuning per 100 gram Bahan .....	11
Tabel 2. Kandungan Gizi wortel per 100 gram Bahan.....	12
Tabel 3. Syara Mutu <i>es cream</i> .....	14
Tabel 4. Alat Membuat es cream .....	22
Tabel 5. Formula Pembuatan es cream .....	24

