

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR (*IPOMOEA*
BATATAS) TERHADAP SIFAT ORGANOELEPTIK DAN
NILAI GIZI BOLU KUKUS**



DISUSUN

ASTUTI AMIR KAMPOH
PO.5303241210137

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

LAPORAN TUGAS AKHIR
**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR (*IPOMOEA*
BATATAS) TERHADAP SIFAT ORGANOELEPTIK DAN
NILAI GIZI BOLU KUKUS**

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

DISUSUN

ASTUTI AMIR KAMPOH
PO.5303241210137

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

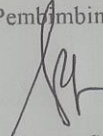
HALAMAN PERSETUJUAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR (*IPOMOEA*
BATATAS) TERHADAP SIFAT ORGANOELEPTIK DAN
NILAI GIZI BOLU KUKUS**

DISUSUN

ASTUTLAMIR KAMPOH
PO.5303241210137

Telah Disetujui untuk diperiksa dan dipertahankan di hadapan Tim Penguji
pada tanggal 28 Juni 2024

Pembimbing



Tobianus Hasan S. Si., MPH
NIDN:4028038301

Mengetahui

Ketua Program Studi Gizi
Poltekkes Kemenkes Kupang



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

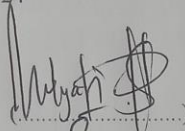
HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR (*IPOMOEA
BATATAS*) TERHADAP SIFAT ORGANOELEPTIK DAN
NILAI GIZI BOLU KUKUS

DISUSUN

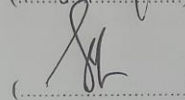
ASTUTI AMIR KAMPOH
PO.5303241210137

Telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji
pada tanggal 28 Juni 2024

Penguji I Asmulyati S. Saleh SST, MGZ
NIP.19890617201402004

()

Penguji II Tobianus Hasan S, SI, MPH
NIDN:4028038301

()

Mengetahui

Ketua Pogram Studi Gizi
Poltekkes Kemenkes Kupang

()

Juni Gressilda L. Sine, STP., M.Kes
NIP.198006012009122001

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah, saya:

Nama : Astuti Amir Kampoh

NIM : PO. 5303241210137

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 (IPOMOEA BATATAS) TERHADAP SIFAT ORGANOELEPTIK DAN NILAI GIZI BOLU KUKUS”

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, 29 Mei 2024

Penulis

Astuti Amir Kampoh
NIM: PO. 5303241210137

BIODATA PENULIS



Data Pribadi

Nama : Astuti A, Kampoh

NIM : PO.5303241210137

Tempat / Tanggal lahir : Kalabahu, 06 April 2003

Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : ISLAM

Riwayat pendidikan :

1. SD N Blangmerang II : Tamat tahun 2015
2. Mts N 02 Alor : Tamat tahun 2018
3. MAN 01 Alor : Tamat tahun 2021
4. Diploma III Prodi Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang

MOTTO

“Orang lain tidak akan bisa paham struggle dan masa sulit nya kita, yang mereka ingin tau hanya bagian succes stories. Berjuanglah untuk diri sendiri walaupun tidak ada yang tepuk tangan. Kelak diri kita di masa depan akan sangat bangga dengan apa yang kita perjuangkan hari ini,tetep berjuang yahh!!”

***“Allah tidak mengatakan hidup ini mudah. Tetapi Allah berjanji, bahwa sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan “
(QS.Al-Insyirah: 5-6)***

“Orang tua di rumah menanti kepulangan mu dengan hati yang membanggakan, jangan kecewakan mereka.Simpan keluh mu,sebab letihmu tak sebanding dengan perjuangan mereka menghidupimu .”

ABSTRAK

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR (*IPOMOEA* BATATAS) TERHADAP SIFAT ORGANOELEPTIK DAN NILAI GIZI BOLU KUKUS

Astuti Amir Kampoh

(Dibimbing oleh Tobianus Hasan, S.SI., MPH)

astutikampoh60@gmail.com

Latar Belakang : Kekurangan vitamin A (KVA) adalah ketidak cukupan vitamin A dalam tubuh yang sering terjadi karena kurangnya asupan vitamin A baik dari sumber hewani yang mengandung vitamin A siap pakai maupun dari sumber nabati yang mengandung provitamin A. Kondisi ini umum terjadi terutama pada anak-anak di negara berkembang.

Tujuan Penelitian : Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengaruh substitusi tepung ubi jalar terhadap sifat organoeleptik dan nilai gizi bolu kukus.

Metode Penelitian : Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat taraf perlakuan yaitu P0,P1,P2,P3. Perlakuan berupa substitusi tepung ubi jalar ungu,kuning,dan putih.

Hasil : Berdasarkan uji organoeleptik Bolu Kukus dengan substitusi tepung ubi jalar ungu,kuning,dan putih meliputi warna,aroma,tekstur dan rasa, yang paling di sukai adalah pada perlakuan (P2 90% :10%), dengan nilai gizi energi 44,52 kkal,protein 0,85 gr, lemak 0,45 gr, kh 8,93 gr, dan betakaroten 1,28 gr.

Kesimpulan : Hasil uji daya terima *bolu kukus* yang disubstitusi tepung ubi jalar ungu, kuning dan putih *Ipomoea batatas*, dengan rata-rata setiap perlakuan P0, P1, P2 dan P3 menunjukkan angka mendekati 5 yang artinya dalam kategori sangat suka. Namun dari hasil uji statistik menggunakan uji anova memnunjukkan rata-rata nilai signifikan (P value >0,05) artinya tidak ada perbedaan nyata antara setiap aspek warna, aroma dan tekstur , kecuali pada aspek rasa perlu dilanjutkan dengan uji Tukey untuk mengetahui perbedaan nyata di setiap perlakuan. Hasil uji Tukey pada aspek rasa yaitu P0 berbeda nyata dengn P2, sedangkan P2 berbeda nyata dengan P0. Untuk itu dari hasil uji daya terima dan uji statistik maka bolu kukus yang direkomendasikan adalah bolu kukus tepung ubi jalar ungu pada perlakuan P3.

Kata Kunci : Tepung ubi jalar ungu,kuning dan putih, uji organoeleptik, dan nilai gizi bolu kukus

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena kasih dan cintaNya sehingga penulis mampu menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang berjudul “Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*) Terhadap Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi Bolu Kukus”. 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.
3. Tobianus Hasan S,SI.,MPH, selaku pembimbing dan penguji II yang telah memberikan arahan, bimbingan dan motivasi sehingga Laporan Tugas Akhir ini dapat terwujud.
4. Asmulyati S, Saleh SST,MGZ selaku penguji I yang telah memberikan arahan, bimbingan dan motivasi sehingga Laporan Tugas Akhir ini dapat terwujud.
5. 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.
6. Cinta pertama dan panutanku , Ayahanda Amir Kampoh dan pintu surga ku ibunda Ratna Ningsih Supriyadi Terima Kasih karena selalu memberikan Kasih sayang, nasihat, motivasi dan dukungan, semangat serta doa kepada saya sehingga dapat menyelesaikan penulisan Laporan Tugas akhir ini .
7. Teman-teman Jurusan Gizi Angkatan ke XVI yang sudah berjuang bersama (My Best Friend Rambu,Ambu,Nike, dan adikku Lisa) yang memberikan semangat bagi penulis dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini

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

Kupang, 14 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	4
E. Keaslian Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Ubi Jalar Ungu	19
B. Bolu Kukus	22
C. Uji Organoleptik.....	25
D. Kerangka Konsep.....	26
E. Definisi Operasional.....	28
BAB III METODE PENELITIAN	19
A. Jenis Penelitian.....	29
B. Waktu Dan Tempat	29
C. Variabel Penelitian	29
D. Kriteria Panelis.....	29
E. Alat Dan Bahan	30

F. Prosedur Kerja.....	31
G. Analisa Data	33
H. Diagram Alir Pembuatan Bolu Kukus	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
A. Hasil	27
B. Pembahasan.....	28
BAB V PENUTUP	31
A. Kesimpulan	31
B. Saran.....	31
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN.....	32

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Keaslian Penelitian.....	7
Tabel 2 Kandungan gizi ubi ungu.....	12
Tabel 3 Kandungan Gizi tepung ubi ungu	14
Tabel 4 kandungan gizi ubi kuning.....	16
Tabel 5 kandungan gizi tepung ubi kuning.....	19
Tabel 6 kandungan gizi ubi putih.....	20
Tabel 7 kandungan tepung ubi putih.....	21

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Ubi ungu	11
Gambar 1. Tepung ubi ungu.....	13
Gambar 1. Ubi kuning.....	15
Gambar 1. Tepung ubi kuning	18
Gambar 1. Ubi putih.....	20
Gambar 1. Tepung ubi putih	21
Gambar 1. Bolu	11

