

SKRIPSI

**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI MAKRO
DESSERT BOX KUBUGALOR (KULIT BUAH NAGA DAN DAUN
KELOR) TINGGI Fe UNTUK MAHASISWA ASRAMA III POLTEKKES
KEMENKES YOGYAKARTA**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Gizi



MARIA ULFA

NIM.P07131218048

**PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2022**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI MAKRO
DESSERT BOX KUBUGALOR (KULIT BUAH NAGA DAN DAUN
KELOR) TINGGI Fe UNTUK MAHASISWA ASRAMA III POLTEKKES
KEMENKES YOGYAKARTA**

Disusun Oleh:

Maria Ulfa

NIM. P07131218048

Sebagai Salah Satu Persyaratan untuk Melakukan Penelitian

Telah diperiksa dan disetujui oleh pembimbing pada tanggal:

28 Juni 2022

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

[Signature]
Tjaronosari, SKM, M.Kes, RD

NIP. 196102031985012001

Pembimbing Pendamping,

[Signature]

Rina Oktasari, S.SiT, M. Gz

NIP. 197910022008122001

Yogyakarta, 28 Juni 2022
Ketua Jurusan Gizi



Dr. Ir. I Made Aji Gunawan, M.Si, RD

NIP. 196303241986031001

Poltekkes Kemekes Yogyakarta ii

LEMBAR PENGESAHAN

SKRIPSI

“TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI MAKRO *DESSERT*
BOX KUBUGALOR (KULIT BUAH NAGA DAN DAUN KELOR) TINGGI Fe
UNTUK MAHASISWA ASRAMA III POLTEKKES KEMENKES
YOGYAKARTA”

Disusun Oleh
MARIA ULFA
NIM.P07131218048

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji
Pada tanggal :

17 Juni 2022

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Tjarono Sari, SKM, M.Kes, RD
NIP. 196102031985012001

Anggota,
Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH
NIP. 196102031985012002

Anggota,
Rina Oktasari, S.SiT, M. Gz
NIP. 197910022008122001

(.....)

(.....)

(.....)



Poltekkes Kemekes Yogyakarta iii


PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Maria Ulfa

NIM : P07131218048

Tanda tangan :



Tanggal : 29 Juni 2022

**PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai civitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : MARIA ULFA
NIM : P07131218048
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Hak Bebas Royalti Non eksklusif (*Non-exclusvie Royalty-Free Right*) atas Skripsi saya yang berjudul:

“Tingkat Kesukaan dan Kandungan Zat Gizi Makro *Dessert Box* Kubugalar (Kutlit Buah Naga dan Daun Kelor) Tinggi Fe untuk Mahasiswa Asrama III Poltekkes Kemenkes Yogyakarta”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non eksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai nama penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta

Pada tanggal : 29 Juni 2021

Yang menyatakan



MARIA ULFA

Poltekkes Kemekes Yogyakarta v

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Gizi pada Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Skripsi ini terwujud atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu dan pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
2. Bapak Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
3. Bapak Dr. Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes selaku Ketua Program Studi DIV Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dan dosen penguji yang telah memberikan masukan dan pengarahan dalam penyusunan skripsi ini
4. Ibu Tjarono Sari, SKM, M.Kes selaku dosen pembimbing utama yang telah membimbing dan mengarahkan saya dalam proses penyusunan skripsi ini
5. Ibu Rina Oktasari, S.SiT, M. Gz selaku dosen pembimbing pendamping yang telah membimbing dan mengarahkan saya dalam proses penyusunan skripsi ini
6. Ibu Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH Gz selaku dosen penguji yang telah membantu mengarahkan saya dalam proses penyusunan skripsi ini
7. Pihak Perpustakaan Terpadu Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yang telah banyak membantu dalam mendukung kepustakaan skripsi ini
8. Pihak Asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yang telah banyak membantu dalam perijinan penelitian dilakukan

9. Adik – adik subjek penelitian yang telah banyak membantu dalam melengkapi data pada penelitian ini
10. Orang tua dan keluarga saya yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral.
11. Sahabat saya Dewi Sulistyaningsih, Nadia Hanifah, Rizka Andini, Novita Husnul Munawarah, Adinda Salsadela, Amalia Rahmadanti, Grammy, Bitu, Boomber, Bamey dan Mauza Assyfa yang telah banyak mendukung saya dalam penyelesaian skripsi ini; dan
12. Teman – teman kelas Sarjana Terapan Gizi Reguler angkatan tahun 2018 yang tidak bisa saya sebutkan satu per satu.

Akhir kata, saya berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Skripsi ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	ii
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	
PERNYATAAN ORISINALITAS	iiv
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI	iv
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Ruang Lingkup	5
E. Manfaat Penelitian.....	5
F. Keaslian Penelitian	6
G. Produk Yang Dihasilkan.....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
A. Telaah Pustaka.....	10
B. Kerangka Teori	24
C. Kerangka Konsep	25
D. Hipotesis	26
BAB III METODE PENELITIAN	27
A. Jenis dan Desain Penelitian	27
B. Rancangan Percobaan.....	27
C. Waktu dan Tempat	28
D. Variabel Penelitian dan Aspek – aspek yang diteliti	28
E. Definisi Operasional Variabel Penelitian	29
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	34
G. Alat Ukur / Instrumen dan Bahan Penelitian.....	36
H. Prosedur Penelitian	37

I. Manajemen Data.....	40
J. Etika Penelitian.....	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	42
A. Hasil.....	42
B. Pembahasan	63
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	72
A. Kesimpulan.....	72
B. Saran	72
DAFTAR PUSTAKA	74
LAMPIRAN	77

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Daun Kelor	10
Gambar 2. Kulit buah naga merah	11
Gambar 3. Dessert box (sumber:biggo)	12
Gambar 4. Kerangka teori penelitian	24
Gambar 5. Kerangka Konsep	25
Gambar 6. Diagram Proses Pembuatan Dessert Box Kubugaor	38
Gambar 7. Daun Kelor	42
Gambar 8. Kulit buah naga	43
Gambar 9. Dessert Box kubugalor	48
Gambar 10. Agar – agar coklat	48
Gambar 11. Tingkat Kesukaan Aroma.....	56
Gambar 12. Tingkat Kesukaan Rasa.....	57
Gambar 13. Tingkat Kesukaan Tekstur	58
Gambar 14. Tingkat kesukaan warna.....	59
Gambar 15. Spiderweb Uji Kesukaan Dessert Box	60

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Produk yang dihasilkan.....	9
Tabel 2. Kandungan zat gizi 100 gr daun kelor segar.....	10
Tabel 3. Nilai gizi per 100 gram bahan.....	11
Tabel 4. Rancangan Percobaan Penelitian.....	27
Tabel 5. Instrumen dan Bahan Penelitian.....	36
Tabel 6. Kandungan Fe pada daun kelor.....	42
Tabel 7. Kandungan Fe pada kulit buah naga.....	43
Tabel 8. Modifikasi Snack Dessert Box.....	46
Tabel 9. Pengandaan resep dessert box kubugalar.....	49
Tabel 10. Komposisi Bahan Formula dessert box kubugalar dalam satu resep (30 porsi).....	49
Tabel 11. Pengolahan Dessert Box.....	52
Tabel 12. Sifat Fisik Produk.....	54
Tabel 13. Hasil Uji Analisis Kruskal-Wallis (Mean Rank).....	55
Tabel 14. Hasil uji kandungan Fe pada desset box.....	61
Tabel 15. Kandungan Fe <i>dessert box</i>	62
Tabel 16. Kandungan Zat Gizi Makro.....	63