



**DAYA TERIMA ES KRIM UBI UNGU SEBAGAI  
KUDAPAN PADA BALITA**

**SKRIPSI**

**Oleh :**

**AMAL AMANIUL ULFA  
NIM. 060117A004**

**PROGRAM STUDI GIZI  
FAKULTAS KESEHATAN  
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO  
UNGARAN  
2021**



**DAYA TERIMA ES KRIM UBI UNGU SEBAGAI  
KUDAPAN PADA BALITA**

**SKRIPSI**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Gizi

**Oleh**  
**AMAL AMANIUL ULFA**  
**NIM. 060117A004**

**PROGRAM STUDI GIZI  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO  
2021**

**HALAMAN PERSETUJUAN**

Skripsi Berjudul:

**DAYA TERIMA ES KRIM UBI UNGU SEBAGAI  
KUDAPAN PADA BALITA**

Disusun oleh :

**AMAL AMANIUL ULFA**

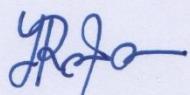
**NIM. 060117A004**

**PROGRAM STUDI GIZI  
FAKULTAS KESEHATAN  
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO**

Telah diperiksa dan disetujui oleh pembimbing serta telah  
diperkenankan untuk diujikan.

Ungaran, 20 Agustus 2021

**Pembimbing Utama**



Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi  
NIDN. 0627038602

## **HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI**

Skripsi Berjudul:

### **DAYA TERIMA ES KRIM UBI UNGU SEBAGAI KUDAPAN PADA BALITA**

Disusun oleh :

**AMAL AMANIUL ULFA**  
**NIM. 060117A004**

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi Program Studi S1 Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo, pada:

Hari :  
Tanggal :

Tim Penguji:  
**Ketua/ Pembimbing Utama**

Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi  
NIDN. 0627038602

**Penguji 1**

Dr. Sugeng Maryanto, M. Kes  
NIDN. 0025116210

**Dekan Fakultas Kesehatan**

**Penguji 2**

Galeh Septiar Pontang, S. Gz., M.  
Gizi  
NIDN. 0618098601

**Ketua Program Studi**

Rosalina, S. Kp., M. Kes  
NIDN. 0621127102

Galeh Septiar Pontang, S. Gz., M.  
Gizi  
NIDN. 0618098601

## **DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

Nama : Amal Amaniul Ulfa  
Tempat,tanggal lahir : Kab. Semarang, 01 Juni 1999  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Agama : Islam  
Warga Negara : Indonesia  
Alamat : RT 3 / RW 3 Dusun Plosokerto, Desa Pabelan,  
Kecamatan Pabelan, Kabupaten Semarang.  
Email : amalamaniul@gmail.com  
No.Hp : 082241574067

Riwayat Pendidikan:

1. TK Tunas Bangsa : Tahun 2004-2005
2. SD Negeri 02 Pabelan : Tahun 2005-2011
3. SMP Negeri 01 Pabelan : Tahun 2011-2014
4. SMK Negeri 1 Salatiga : Tahun 2014-2017
5. Universitas Ngudi Waluyo : Tahun 2017-2021

## **PERNYATAAN ORISINILITAS**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Amal Amaniul Ulfa  
NIM : 060117A004  
Program Studi/Fakultas : Program Studi S1 Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi berjudul **“Daya Trima Es Krim Ubi Ungu Sebagai Kudapan Pada Balita”** adalah karya ilmiah asli dan belum diajukan untuk mendapatkan gelar akademik apapun di perguruan tinggi manapun.
2. Skripsi ini merupakan ide dan hasil karya murni saya yang dibimbing dan dibantu oleh tim pembimbing dan narasumber.
3. Skripsi ini tidak memuat karya atau pendapat orang lain yang telah dipublikasikan kecuali secara tertulis dicantumkan dalam naskah dan sebagai acuan dengan menyebut nama pengarang dan judul aslinya serta dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran di dalam pernyataan ini saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh dan sanksi lain sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Ngudi Waluyo.

Ungaran, 20 Agustus 2021

Yang membuat pernyataan

Amal Amaniul Ulfa

## **KESEDIAAN PUBLIKASI**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Amal Amaniul Ulfa

NIM : 060117A004

Mahasiswa : Program Studi S1 Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan

Universitas Ngudi Waluyo

Menyatakan member kewenangan kepada Universitas Ngudi Waluyo untuk menyimpan, mengalih media/formatkan, merawat, mempublikasikan Skripsi saya berjudul **“Daya Terim Es Krim Ubi Ungu Sebagai Kudapan Pada Balita”** untuk kepentingan akademik.

Ungaran, 20 Agustus 2021

Yang membuat pernyataan

Amal Amaniul Ulfa

**Universitas Ngudi Waluyo  
Program Studi Gizi  
Fakultas Ilmu Kesehatan  
Skripsi, Agustus 2021  
Amal Amaniul Ulfa  
060117A004**

## **DAYA TERIMA ES KRIM UBI UNGU SEBAGAI KUDAPAN PADA BALITA**

Amal Amaniul Ulfa, Riva Mustika Anugrah  
Program S1 Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Ngudi Waluyo  
Email : [amalamaniul@gamil.com](mailto:amalamaniul@gamil.com)

### **ABSTRAK**

**Latar Belakang :** Balita adalah kelompok anak yang berada pada rentang usia 0-5 tahun. Masa balita merupakan masa *golden age* atau masa 8-10 tahun karena keberhasilan pertumbuhan dan perkembangan seseorang di masa selanjutnya ditentukan pada saat masa balita. Selain makanan pokok, kudapan atau makanan selingan juga bisa diberikan pada balita guna melengkapi kebutuhan gizinya. Es krim merupakan salah satu jenis kudapan yang disukai masyarakat dengan segala umur. Es krim dapat dibuat dengan varian rasa dengan penambahan bahan pangan untuk meningkatkan nilai gizinya. Salah satunya dengan bahan pangan 8-10 tahun yaitu ubi ungu. Tingginya kandungan anthosianin pada ubi jalar ungu akan meningkatkan sifat fungsional es krim.

**Tujuan :** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima es krim ubi sebagai kudapan pada balita.

**Metode :** Penelitian *Pre-Experimental Design* dengan 10 panelis anak-anak. Penentuan jumlah sampel pada penelitian ini menggunakan rumus analitik kategorik. Kemudian diuji univariat dan bivariat untuk mengetahui adanya daya terima yang baik pada es krim ubi ungu. Analisis statistic menggunakan uji *Paired t-test*.

**Hasil :** Daya terima es krim ubi dinalai menggunakan 3 indikator yaitu porsi yang dimakan, eskpresi ketertarikan, dan lama waktu menghabiskan. Hasil analisis perbandingan recall 24 jam sebelum dan sesudah pemberian menunjukkan hasil yang pertama  $p$  value  $0,000 < 0,05$ , kedua  $0,003 < 0,05$ , ketiga  $0,000 < 0,05$ , dan keempat  $0,000 < 0,05$ .

**Simpulan :** Pada uji daya terima dalam penelitian ini terbukti ada penerimaan yang baik dan peningkatan asupan yang signifikan terhadap es krim ubi ungu.

**Kata Kunci** : Daya Terima, Es Krim Ubi Ungu, Balita, Kudapan.

**Ngudi Waluyo University**  
**Study Program of Nutrition**  
**Faculty of Healty**  
**Final Project,August 2021**  
**Amal Amaniul Ulfa**  
**060117A004**

## **ACCEPTANCE OF PURPLE SWEET POTATO ICE CREAM AS A SNACK FOR TODDLERS**

Amal Amaniul Ulfa, Riva Mustika Anugrah  
Program S1 Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Ngudi Waluyo  
Email : [amalamaniul@gamil.com](mailto:amalamaniul@gamil.com)

### **ABSTRACT**

**Background :** Toddlers are a group of children who are in the age range 0-5 years. Toddler period is a golden age because the success of a person's growth and development in the next period is determined during infancy. In addition to staple foods, snacks or snacks can also be given to toddlers to complement their nutritional needs. Ice cream is one type of snack that is liked by people of all ages. Ice cream can be made with a variety of flavors with the addition of food ingredients to increase its nutritional value. One of them with local food ingredients, namely purple sweet potato. The high anthocyanin content in purple sweet potato will increase the functional properties of ice cream.

**Purpose:** This study aims to determine the acceptability of sweet potato ice cream as a snack in toddlers.

**Methods:** Pre-Experimental Design Research with 10 panelists of children. Determination of the number of samples in this study using categorical analytical formulas. Then tested univariate and bivariate to determine the good acceptability of purple sweet potato ice cream. Statistical analysis using Paried t-test.

**Results :** The acceptance of purple sweet potato ice cream was assessed using 3 indicators, namely the portion eaten, the expression of interest, and the length of time spent. The results of the comparison analysis of recall 24 hours before and after administration showed that the first p value was  $0.000 < 0.05$ , the second was  $0.003 < 0.05$ , the third was  $0.000 < 0.05$ , and the fourth was  $0.000 < 0.05$ .

**Conclusion:** In the acceptability test in this study, it was proven that there was a good acceptance and a significant increase in intake of purple sweet potato ice cream.

**Keywords** : Acceptance, Purple Sweet Potato Ice Cream, Toddler, Snack.

## **KATA PENGANTAR**

Alhamdulillah dengan segala puji syukur kehadirat Allah yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal berjudul “Daya Terima Es Krim Ubi Ungu Sebagai Kudapan Pada Balita”.

Penulis menyadari bahwa dalam menyelesaikan proposal berjudul “Daya Terima Es Krim Ubi Ungu Sebagai Kudapan Pada Balita” ini tidak lepas dari bimbingan, pengarahan, dan dukungan dari pihak-pihak lain. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada :

1. Prof. Dr. Subyantoro, M.Hum selaku Rektor Universitas Ngudi Waluyo.
2. Ibu Heni Setyowati, S.SiT, M.Kes selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo
3. Bapak Galeh Septiar Pontang, S.Gz., M.Gizi selaku Ketua Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo.
4. Ibu Purbowati S.Gz., M.Gizi selaku Pembimbing Akademik.
5. Ibu Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi selaku dosen pembimbing yang senantiasa memberikan arahan serta masukan dalam penyusunan proposal penelitian ini.
6. Seluruh dosen Program Studi Gizi Universitas Ngudi Waluyo yang telah membimbing dan memotivasi saya untuk dapat menyusun proposal penelitian ini.
7. Kedua orang tua tercinta (Bapak Munawir dan Ibu Jumiah), adikku tersayang (Mawar Choirunnisa), kakak sepupu terbaik (Retno Setya Ningrum) dan

seluruh keluarga besar yang telah memberikan banyak dukungan baik itu do'a, motivasi, semangat dan materi kepada penulis dalam menuntut ilmu dan menyelesaikan proposal penelitian ini.

8. Teman-teman seperjuangan bimbingan skripsi (Muftia Stabita, Shania Marita, dan Miftahul), serta teman-teman seperjuangan angkatan 2017 yang selalu mendukung dan memberikan motivasi, saran dan masukan kepada penulis.
9. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, yang telah banyak membantu dalam penyusunan proposal penelitian ini.

Proposal ini masih jauh dari kata sempurna karena adanya keterbatasan kemampuan, pengetahuan, dan pengalaman yang penulis miliki. Untuk itu penulis menerima saran dan kritik yang bersifat membangun dari semua pihak agar bisa menjadi bahan pertimbangan dan penyempurnaan pada kesempatan yang akan datang. Harapan penulis semoga proposal ini bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukan dan pembaca yang budiman.

Ungaran, 14 Juli 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL DEPAN.....	1
HALAMAN JUDUL DALAM .....	2
HALAMAN PERSETUJUAN .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI .....	3
DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....	5
PERNYATAAN ORISINILITAS .....	6
KESEDIAAN PUBLIKASI .....	7
ABSTRAK .....	8
ABSTRACT .....	9
KATA PENGANTAR .....	10
DAFTAR ISI .....	12
DAFTAR GAMBAR .....	14
DAFTAR TABEL .....	15
DAFTAR LAMPIRAN .....	16
BAB I PENDAHULUAN .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Latar Belakang.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Rumusan Masalah.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Tujuan Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
D. Manfaat Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Tinjauan Teori .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1. Balita.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2. Kudapan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3. Es krim.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4. Ubi Ungu .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
5. Es krim Ubi Ungu .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
6. Uji Daya Terima.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
7. Macam - Macam Panelis .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

8. Faktor-Faktor Tingkat Penerimaan ..	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Kerangka Teori .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Kerangka Konsep.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
D. Hipotesis.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
BAB III METODE PENELITIAN .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Desain Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Tempat dan Waktu Penelitianan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Subyek Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
D. Definisi Operasional .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
E. Variabel Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
F. Alat dan Bahan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
G. Prosedur Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
H. Teknik Pengumpulan Data .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
I. Pengolahan Data .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
J. Analisis Data .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
K. Etika Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Gambaran Umum Produk.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Karakteristik Subjek.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Analisis Univariat .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
D. Pengaruh Pemberian Es Krim Ubi Ungu Terhadap Asupan Pada Balita .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
E. Keterbatasan Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
BAB V PENUTUP .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Simpulan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Saran.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
DAFTAR PUSTAKA .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
LAMPIRAN .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

## **DAFTAR GAMBAR**

- Gambar 2.1. Kerangka Teori..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 2.2 Kerangka Konsep ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.1 Diagram Alur Pembuatan Es Krim Ubi Ungu **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.2 Diagram Alur Pengujian Daya Terima Es Krim Ubi Ungu ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.3 Diagram Alur Penelitian ..... **Error! Bookmark not defined.**

## **DAFTAR TABEL**

- Tabel 2.1 Kandungan Gizi Ubi Jalar Ungu . **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 3.1 Definisi Operasional ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 3.2 Alat dan Bahan Pembuatan Es Krim Ubi Ungu dan Penimbangan Berat Badan Balita Gizi Kurang.. **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 3.3 Bahan Es Krim Ubi Ungu ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.1 Karakteristik usia subjek..... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.2 Karakteristik jenis kelamin subjek**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.3 Indikator Porsi yang Dimakan.... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.4 Indikator ekspresi ketertarikan .... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.5 Indikator lama waktu menghabiskan porsi yang dimakan... **Error!**  
**Bookmark not defined.**
- Tabel 4.6 Peningkatan Asupan ..... **Error! Bookmark not defined.**

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1. Jadwal Penelitian..... **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 2. Anggaran Biaya Penelitian ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 3. Lembar Persetujuan..... **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 4. *Recall 24 Hours Balita* ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 5. *Recall 24 Hours Balita* ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 6. Tabel Uji Daya Terima Es Krim Ubi Ungu Pada Balita ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 7 Dokumentasi Pembuatan Es Krim Ubi Ungu**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 8 Dokumentasi Uji Daya Terima ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 9. Penelitian dan Pencarian Data ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 10. Permohonan Pengajuan Ethical Clearance ... **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 11. Ethical Clearance ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 12. Output Hasil SPSS ..... **Error! Bookmark not defined.**