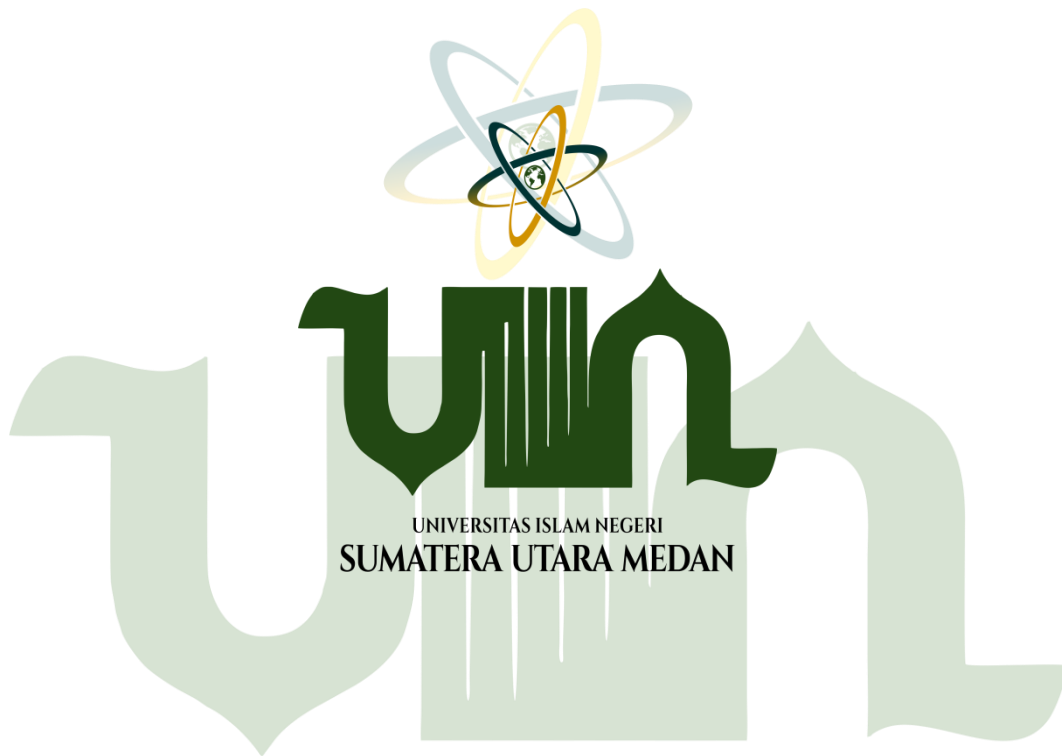


**UJI DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN NILAI GIZI PADA BOLU
UMBI DAHLIA (*Dahlia Sp.*)**

SKRIPSI



Oleh :
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN
MUHAMMAD FAHMI
NIM : 0801163126

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUMATERA UTARA
MEDAN
2023**

**UJI DAYA TERIMA DAN NILAI KANDUNGAN NILAI GIZI PADA
BOLU UMBI DAHLIA (*Dahlia Sp.*)**

SKRIPSI



**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Kesehatan Masyarakat**

Oleh :

MUHAMMAD FAHMI
NIM : 0801163126

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN**

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA
MEDAN
2023**

**UJI DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN NILAI GIZI PADA BOLU
UMBI DAHLIA (*Dahlia Sp.*)**

MUHAMMAD FAHMI
NIM : 0801163126

ABSTRAK

Tepung umbi dahlia merupakan tepung yang dibuat dari umbi dahlia yang dikeringkan, dihancurkan, kemudian disaring agar mendapatkan tepung yang diinginkan. Salah satu pemanfaatan umbi dahlia yang dilakukan adalah dibuat menjadi tepung untuk meningkatkan nilai dari umbi tersebut. Umur umbi yang diambil untuk dijadikan tepung berkisar antara 6 bulan hingga 8 bulan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui Uji Daya Terima dan Kandungan Nilai Gizi Pada Bolu Umbi Dahlia. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen yaitu pembuatan bolu umbi dahlia dari bahan dasar tepung umbi dahlia dan tepung terigu. tepung umbi dahlia 25%, tepung terigu 75%, dan perlakuan kedua dengan perbandingan tepung umbi dahlia 75%, tepung terigu 25%. Panelis dalam penelitian ini adalah anak-anak yang berusia 7-12 tahun, sebanyak 30 orang. Data uji daya terima yang diperoleh dianalisa secara deskriptif dan nilai kandungan gizi serat dan karbohidrat ditentukan dengan menggunakan SNI 01-2891-1992 dan metode AAS (*Atomic Absorption Spectrophotometer*) yang di uji di Laboratorium Balai Riset dan Standardisasi Industri Medan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa uji daya terima dan kandungan nilai gizi pada bolu umbi dahlia (*Dahlia, Sp*) yang disukai dengan penambahan tepung umbi dahlia 75%, Tepung terigu 25%, (P2) pada Organoleptik rasa 118 (98,3%), warna 101 (84,1%), aroma 100 (83,3%) dan tekstur 78 (65%). Kesimpulan dari penelitian ini adalah Penambahan tepung umbi dahlia dalam pembuatan bolu memberikan peningkatan zat gizi karbohidrat dan serat pada bolu. Saran kepada masyarakat bisa menjadikan bolu sebagai bahan alternatif makanan tambahan untuk memenuhi serat, terbuat dari tepung terigu dan tepung umbi dahlia yang bisa dibuat dirumah terjamin lebih sehat, bergizi, dan pastinya tanpa bahan tambahan lainnya.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

Kata kunci : Bolu umbi dahlia, tepung umbi dahlia, uji daya terima, anak-anak

**ACCEPTANCE TEST AND CONTENT VALUE OF DAHLIA TUBER CAKE
(*Dahlia Sp.*)**

**MUHAMMAD FAHMI
NIM : 0801163126**

ABSTRACT

*Dahlia tuber flour is flour made from dahlia tubers which are dried, crushed, then filtered to obtain the desired flour. One of the uses of dahlia tubers is making them into flour to increase their value of the tubers. Tuber age taken to be used as flour ranged from 6 months to 8 months. The purpose of this study was to determine the acceptability test and nutritional value content of the Dahlia tuber sponge. This research is experimental, namely making dahlia tuber cake from the basic ingredients of dahlia tuber flour and wheat flour. 25% dahlia tuber flour, 75% wheat flour, and the second treatment with a ratio of 75% dahlia tuber flour, 25% wheat flour. The panelists in this study were children aged 7-12 years, as many as 30 people. Acceptance test data obtained were analyzed descriptively and the nutritional value of fiber and carbohydrates was determined using SNI 01-2891-1992 and the AAS (Atomic Absorption Spectrophotometer) method which was tested at the Laboratory of the Medan Industrial Research and Standardization Center. The results showed that the acceptability test and nutritional value content of the preferred dahlia tuber cake (*Dahlia, Sp*) with the addition of 75% dahlia tuber flour, 25% wheat flour, (P2) on organoleptic taste 118 (98.3%), color 101 (84.1%), scent 100 (83.3%) and texture 78 (65%). The conclusion of this study is the addition of dahlia tuber flour in the manufacture of sponge cake provides an increase in carbohydrate and fiber nutrition in the cake. Suggestions to the public can make sponge cake as an alternative ingredient for additional food to meet fiber, made from wheat flour and dahlia tuber flour which can be made at home and guaranteed to be healthier, more nutritious, and of course without other additives.*

Keywords: *Dahlia tuber cake, dahlia tuber flour, acceptability test, children*

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Muhammad Fahmi
NIM : 0801163126
Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat
Tempat/Tgl Lahir : Tanjung Tiram, 05 Mei 1997
Judul Skripsi : Uji Daya Terima Dan Nilai Kandungan Nilai Gizi Pada
Bolu Umbi Dahlia (*Dahlia Sp.*)

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi ini merupakan hasil karya asli saya yang diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh gelar Strata 1 di Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat FKM UIN Sumatera Utara Medan.
2. Semua sumber yang saya gunakan dalam penulisan ini telah saya cantumkan sesuai dengan ketentuan yang berlaku di Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat FKM UIN Sumatera Utara Medan.
3. Jika dikemudian hari terbukti bahwa karya ini bukan hasil karya asli saya atau merupakan hasil jiplakan dari karya orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi yang berlaku di Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat FKM UIN Sumatera Utara Medan.

Medan, 15 Februari 2023

MUHAMMAD FAHMI
NIM : 0801163126

LEMBAR PERSETUJUAN

Judul Skripsi : Uji Daya Terima Dan Kandungan Nilai Gizi Pada
Bolu Umbi Dahlia (*Dahlia Sp.*)

Nama Mahasiswa : Muhammad Fahmi

NIM : 0801163126

Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat

Peminatan : Gizi Masyarakat

Tanggal Lulus : 15 Februari 2023

Medan, Februari 2023

Menyetujui:
Pembimbing Skripsi



Eliska, SKM, M.Kes

NIB. 1100000125

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN
Pembimbing Integrasi Keislaman



Dr. Jufri Naldo, M.A

NIP. 198606262015031007

HALAMAN PENGESAHAN
Skripsi Dengan Judul:
**UJI DAYA TERIMA DAN NILAI KANDUNGAN NILAI GIZI PADA
BOLU UMBI DAHLIA (*Dahlia Sp.*)**

Yang disiapkan dan dipertahankan oleh

MUHAMMAD FAHMI
NIM : 0801163126

Telah Diuji dan Dipertahankan Dihadapan Tim Penguji Skripsi pada tanggal 15
Februari 2023 Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima

TIM PENGUJI

Ketua Penguji



Wasiyem, S.Pd, M.Si
NIP. 196807271997032001

Penguji II



Reni Agustina Harahap, SST, M.Kes
NIB. 1100000124

Penguji I



Eliska, SKM, M.Kes
NIB. 1100000125

Penguji Integrasi



Dr. Jufri Naldo, M.A
NIP. 198606262015031007

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
Medan, Februari 2023
SUMATERA UTARA MEDAN
Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat
Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

Wakil Dekan
Bidang Akademik dan Kelembagaan



Dr. Mhd. Furqan, S.Si, M.Comp, Sc.
NIP. 198008062006041003

**DAFTAR RIWAYAT HIDUP
(CURRICULUM VITAE)**

DATA PRIBADI

Nama : Muhammad Fahmi
Tempat/Tanggal Lahir : Tanjung Tiram, 05 Mei 1997
Agama : Islam
Jenis Kelamin : Laki-laki
Kewarganegaraan : Warga Negara Indonesia
Suku Bangsa : Melayu
Anak Ke : 6 dari 6 Bersaudara
Status Perkawinan : Belum Menikah
Alamat : Desa Suka Maju, Kecamatan Tanjung Tiram,
Kabupaten Batubara.
Email : fahmikr05@gmail.com

RIWAYAT PENDIDIKAN

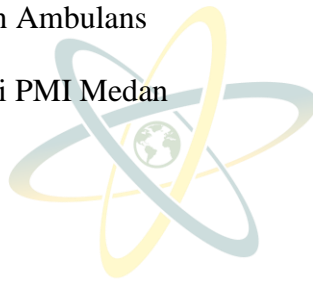
PENDIDIKAN FORMAL:

1. SD Negeri 010166 Bogak : 2004 - 2010
2. SMP Negeri 1 Tanjung Tiram : 2010 - 2013
3. SMA Negeri 1 Tanjung Tiram : 2013 - 2016
4. FKM UIN SU Medan dengan Peminatan Gizi : 2016 – 2023

PENDIDIKAN INFORMAL:

1. Pendidikan dan Pelatihan Dasar 120 JPE : 2017
2. Pelatihan Spesialis First Aid Tingkat Basic 70 JPE : 2018

3. TKR Provinsi : 2018
4. TKR Nasional : 2019
5. Pelatihan Spesialis First Aid Tingkat Advance 30 JPE : 2019
6. Training Of Treaner (TOT) : 2019
7. PBL (Pengalaman Belajar Lapangan) : 2019
8. LKP (Latihan Kerja Peminatan) : 2020
9. Pelatihan Manajemen Ambulans : 2020
10. Magang Ambulans di PMI Medan : 2020



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Uji Daya Terima Dan Kandungan Nilai Gizi Pada Bolu Umbi Dahlia (*Dahlia, S.P*)”, guna memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat, pada program studi Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara. Pada Penulisan Skripsi ini tentu tidak terlepas dari dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu pada kesempatan ini dengan segala kerendahan hati, penulis mengucapkan banyak-banyak terimakasih kepada:

1. Bapak Prof. DR. H. Abu Rokhmad, M.Ag. selaku Plt. Rektor Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan
2. Bapak Dr. Mhd. Furqan, S.Si, M.Comp.Sc, selaku Wakil Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan
3. Bapak Dr. Watni Marpaung, M.A, selaku Wakil Dekan II Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan
4. Bapak Dr. Salamuddin, selaku Wakil Dekan III Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan
5. Ibu Susilawati, S.K.M., M.Kes selaku Ketua Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan

6. Ibu Wasiyem, S.Pd, M.Si selaku Ketua Penguji Skripsi yang telah banyak memberikan masukan, pendapat, dan arahan dalam menyelesaikan skripsi ini
7. Bapak Dr. Jufri Naldo, M.A selaku Dosen Pembimbing Kajian Integrasi Keislaman yang telah banyak memberikan masukan untuk menyempurnakan skripsi ini
8. Ibu Eliska, SKM, M.Kes selaku Dosen Pembimbing skripsi dan juga sebagai penguji I skripsi ini yang telah banyak meluangkan waktu, ilmu, arahan, dan motivasi dalam menyelesaikan skripsi ini
9. Ibu Reni Agustina Harahap, SST, M.Kes selaku Dosen penguji II yang telah banyak memberikan masukan, pendapat, dan arahan dalam menyelesaikan skripsi ini
10. Ibu Petti Siti Fatimah, SKM, M.Kes., selaku dosen gizi yang telah membantu dan memberi arahan tentang penulisan skripsi ini
11. Seluruh Dosen dan Para staf di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara yang telah memberikan bekal ilmu dan arahan selama penulis mengikuti pendidikan
12. Kedua Orang tua penulis, yang paling teristimewa ibu kaftiah yang telah banyak memberikan arahan, bimbingan, jasa, dan doa yang tiada henti dalam pendidikan penulis sehingga penulis bisa menyelesaikan pendidikan dan mendapatkan gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat. Dan juga Kepada kakak dan abang yang memberikan dorongan dan semangat dalam menyelesaikan studi pendidikan

13. Keluarga besar KSR PMI UIN SU yang senantiasa memberikan dorongan, semangat, dan doa kepada penulis agar dapat menyelesaikan skripsi ini
14. Sahabat terbaik (Kholis Azizi Simatupang, SE, Amroni Syahbanda, S.Pd, Sarah Inong Lena, S.Pdi, Ahmad Fadli, S.K.M, Nabila Firuzia, S.K.M, dan Nila Sari) dalam membantu pengerjaan penulis memberi semangat, memberi masukan dengan membantu sepenuh jiwa
15. Teman satu doping yang sama-sama saling membantu agar dapat menyelesaikan skripsi
16. Seluruh teman-teman yang tidak dapat penulis sebutkan yang membantu, mendukung, mensupport penulis.

Dalam penyusunan skripsi mulai dari awal hingga akhir selesainya skripsi ini penulis mengalami kesulitan dan menyadari masih banyak kesalahan dalam penulisan dan penyusunan yang jauh dari kata sempurna. Penulis sangat berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi kita semua. Akhir kata, penulis mengucapkan terimakasih.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN
Medan, Februari 2023
Penulis

MUHAMMAD FAHMI
NIM : 0801163126

DAFTAR ISI

| | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| ABSTRAK | i |
| ABSTRACT | ii |
| LEMBAR KEASLIAN SKRIPSI | iii |
| HALAMAN PERSETUJUAN | iv |
| HALAMAN PENGESAHAN | v |
| DAFTAR RIWAYAT HIDUP | vi |
| KATA PENGANTAR..... | vii |
| DAFTAR ISI..... | x |
| DAFTAR TABEL | xiv |
| DAFTAR GAMBAR..... | xv |
| BAB I PENDAHULUAN..... | Error! Bookmark not defined. |
| 1.1 Latar Belakang | Error! Bookmark not defined. |
| 1.2 Rumusan Masalah | Error! Bookmark not defined. |
| 1.3 Tujuan..... | Error! Bookmark not defined. |
| 1.3.1 Tujuan Umum | Error! Bookmark not defined. |
| 1.3.2 Tujuan Khusus | Error! Bookmark not defined. |
| 1.4 Manfaat Penelitian..... | Error! Bookmark not defined. |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... | Error! Bookmark not defined. |

| | |
|--|-------------------------------------|
| 2.1 Umbi Dahlia | Error! Bookmark not defined. |
| 2.1.1 Klasifikasi Umbi Dahlia | Error! Bookmark not defined. |
| 2.1.2 Morfologi Umbi Dahlia | Error! Bookmark not defined. |
| b. Batang Tanaman Bunga Dahlia..... | Error! Bookmark not defined. |
| c. Daun Tanaman Bunga Dahlia | Error! Bookmark not defined. |
| d. Bunga Tanaman Bunga Dahlia..... | Error! Bookmark not defined. |
| 2.1.3 Sumber Daya Pangan dalam Perspektif Al-Qur'an | Error! Bookmark not defined. |
| 2.1.4 Kandungan Gizi Pada Umbi Dahlia..... | Error! Bookmark not defined. |
| 2.1.6 Tepung Umbi Dahlia | Error! Bookmark not defined. |
| 2.1.7 Bolu..... | Error! Bookmark not defined. |
| 2.1.8 Kandungan Zat Gizi Pada Bolu | Error! Bookmark not defined. |
| 2.2. Bahan- Bahan Pembuatan Bolu..... | Error! Bookmark not defined. |
| 2.2.1 Proses Pembuatan Bolu | Error! Bookmark not defined. |
| 2.2.2 Daya Terima Makanan..... | Error! Bookmark not defined. |
| 2.2.3 Anak..... | Error! Bookmark not defined. |
| 2.2.4 Panelis..... | Error! Bookmark not defined. |
| 2.3 Kerangka Teori..... | Error! Bookmark not defined. |
| 2.4 Kerangka Konsep..... | Error! Bookmark not defined. |
| 2.5 Hipotesis Penelitian..... | Error! Bookmark not defined. |
| BAB III METODE PENELITIAN | Error! Bookmark not defined. |
| 3.1 Jenis Penelitian | Error! Bookmark not defined. |
| 3.2 Tempat dan Waktu Penelitian | Error! Bookmark not defined. |
| 3.2.1 Tempat Penelitian | Error! Bookmark not defined. |
| 3.2.2 Waktu Penelitian..... | Error! Bookmark not defined. |
| 3.3 Populasi dan Sample Penelitian | Error! Bookmark not defined. |

| | |
|---|-------------------------------------|
| 3.4 Definisi Operasional..... | Error! Bookmark not defined. |
| 3.5 Prosedur Pelaksanaan Eksperimen..... | Error! Bookmark not defined. |
| 3.5.1 Bahan..... | Error! Bookmark not defined. |
| 3.5.2 Alat..... | Error! Bookmark not defined. |
| 3.6 Tahapan Penelitian..... | Error! Bookmark not defined. |
| 3.6.1 Proses Pembuatan Tepung Umbi Dahlia..... | Error! Bookmark not defined. |
| 3.6.2 Proses Pembuatan Bolu Umbi Dahlia.... | Error! Bookmark not defined. |
| 3.7 Uji Daya Terima..... | Error! Bookmark not defined. |
| 3.7.1 Panelis..... | Error! Bookmark not defined. |
| 3.8 Teknik Pengolahan Data..... | Error! Bookmark not defined. |
| 3.8.1 Jenis dan Cara Pengumpulan Data..... | Error! Bookmark not defined. |
| 3.8.2 Pengolahan Dan Analisis Data..... | Error! Bookmark not defined. |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | Error! Bookmark not defined. |
| 4.1 Hasil Penelitian..... | Error! Bookmark not defined. |
| 4.1.1 Karakteristik Tepung Umbi Dahlia yang Dihasilkan . | Error! Bookmark not defined. |
| 4.1.1 Karakteristik Bolu dengan Penambahan Tepung Umbi Dahlia | Error! Bookmark not defined. |
| 4.1.2 Analisis Organoleptik Bolu Tepung Umbi Dahlia .. | Error! Bookmark not defined. |
| 4.1.2.1 Analisis Organoleptik Bolu Terhadap Rasa..... | Error! Bookmark not defined. |
| 4.1.2 Analisis Kandungan Gizi Bolu dengan Penambahan Tepung Umbi Dahlia | Error! Bookmark not defined. |
| 4.2 Pembahasan | Error! Bookmark not defined. |
| 4.2.1 Karakteristik Bolu..... | Error! Bookmark not defined. |

| | |
|--|-------------------------------------|
| 4.2.2 Uji Organoleptik Bolu Tepung Umbi Dahlia | Error! Bookmark not defined. |
| 4.2.3 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa dari Bolu Tepung Umbi Dahlia | Error! Bookmark not defined. |
| 4.2.4 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna dari Bolu Tepung Umbi Dahlia | Error! Bookmark not defined. |
| 4.2.5 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma dari Bolu Tepung Umbi Dahlia | Error! Bookmark not defined. |
| 4.2.6 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur dari Bolu Tepung Umbi Dahlia | Error! Bookmark not defined. |
| 4.2.7 Analisis Kandungan Gizi (Serat dan Karbohidrat) pada Bolu Tepung Umbi Dahlia | Error! Bookmark not defined. |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | Error! Bookmark not defined. |
| 5.1 Kesimpulan..... | Error! Bookmark not defined. |
| 5.2 Saran | Error! Bookmark not defined. |
| DAFTAR PUSTAKA | Error! Bookmark not defined. |

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN



DAFTAR TABEL

| | |
|---|-------------------------------------|
| Tabel 2.1 Komposisi umbi dahlia | Error! Bookmark not defined. |
| Tabel 2.2 Syarat Mutu Bolu Menurut SNI 01-2973-2015 ... | Error! Bookmark not defined. |
| Tabel 3.1. Definisi Operasional | Error! Bookmark not defined. |
| Tabel 3.2. Tingkat Penerimaan Konsumen | Error! Bookmark not defined. |
| Tabel 3.3 Interval persentase dan Kriteria Kesukaan..... | Error! Bookmark not defined. |
| Tabel 4.1 Perbandingan Karakteristik Tepung Terigu dan Tepung Umbi Dahlia | Error! Bookmark not defined. |
| Tabel 4.2 Karakteristik Bolu dengan Penambahan Tepung Umbi Dahlia..... | Error! Bookmark not defined. |
| Tabel 4.3 Hasil Organoleptik Rasa Bolu Tepung Umbi Dahlia.. | Error! Bookmark not defined. |
| Tabel 4.4 Hasil Organoleptik Warna Bolu Tepung Umbi Dahlia..... | Error! Bookmark not defined. |

Tabel 4.5 Hasil Organoleptik Aroma Bolu Tepung Umbi Dahlia **Error!
Bookmark not defined.**

Tabel 4.6 Hasil Organoleptik Tekstur Bolu Tepung Umbi Dahlia **Error!
Bookmark not defined.**

Tabel 4.7 Hasil Uji Kandungan Gizi Bolu Tepung Umbi Dahlia pada Bolu P1
..... **Error! Bookmark not defined.**

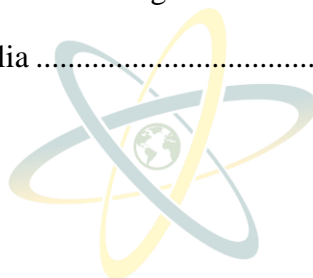
Tabel 4.8 Hasil Uji Kandungan Gizi Bolu Tepung Umbi Dahlia pada Bolu P2
..... **Error! Bookmark not defined.**



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 2.1 Kerangka Teori | 26 |
| Gambar 2.2. Kerangka Konsep Pembuatan Bolu Umbi Dahlia | 27 |
| Gambar 4.1 Tepung Terigu | 38 |
| Gambar 4.2 Tepung Umbi Dahlia Kerangka Teori | 38 |
| Gambar 4.3 Bolu Umbi Dahlia | 39 |



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN