

**KUALITAS DAN DAYA TERIMA KUE MANGKOK PADAT GIZI
SEBAGAI MAKANAN ANAK BALITA**

SKRIPSI

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan
Pada Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik
Universitas Negeri Padang*



Oleh :

YESSILVIA AZDA

97796/2009

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI PADANG

2015

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

**KUALITAS DAN DAYA TERIMA KUE MANGKOK PADAT GIZI
SEBAGAI MAKANAN ANAK BALITA**

Nama : Yessilvia Azda
NIM/BP : 97796 / 2009
Program Studi : PKK Konsentrasi Tata Boga
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik

Padang, Februari 2015

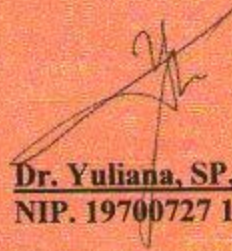
Disetujui Oleh:

Pembimbing I



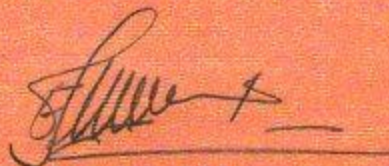
Dra. Hj. Baidar, M.Pd
NIP. 19510415 197710 2001

Pembimbing II



Dr. Yuliana, SP, M.Si
NIP. 19700727 199703 2003

Diketahui
Ketua Jurusan KK FT UNP



Dra. Ernawati, M.Pd
NIP. 19610618 198903 2002

HALAMAN PENGESAHAN

Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji Skripsi
Program Studi PKK Konsentrasi Tata Boga Jurusan Kesejahteraan
Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang

Judul : Kualitas dan Daya Terima Kue Mangkok Padat Gizi
sebagai Makanan Anak Balita
Nama : Yessilvia Azda
NIM/BP : 97796 / 2009
Program Studi : PKK Konsentrasi Tata Boga
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik

Padang, Februari 2015

Tim Penguji

Nama		Tanda Tangan
1. Ketua	: Dra. Hj. Baidar, M.Pd	1. (.....)
2. Sekretaris	: Dr. Yuliana, SP, M.Si	2. (.....)
3. Anggota	: Dr. Elida M.Pd	3. (.....)
4. Anggota	: Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si	4. (.....)
5. Anggota	: Dra. Asmar Yulastri, M.Pd	5. (.....)



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS TEKNIK
JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25171
Telp. (0751) 7051186 FT: (0751) 7055644, 445118 Fax 7055644
E-mail : info@ft.unp.ac.id



Certified Management System
DIN EN ISO 9001:2008
Cert.No. 01.100 086042

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Yessilvia Azda
NIM/TM : 97796/2009
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul :

“Kualitas dan Daya Terima Kue Mangkok Padat Gizi sebagai Makanan Anak Balita”

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Ketua Jurusan KK FT UNP

Dra. Ernawati, M.Pd
NIP.19610618 198903 2 002

Saya yang menyatakan,



Yessilvia Azda
97796/2009

ABSTRAK

Yessilvia Azda, 2015. Kualitas dan Daya Terima Kue Mangkok Padat Gizi sebagai Makanan Anak Balita

Kue mangkok merupakan makanan tradisional khas Indonesia yang sangat digemari bagi masyarakat. Kue mangkok adalah salah satu makanan selingan Indonesia semi basah dengan bahan baku utama tepung beras, gula, air dan tape singkong yang diolah melalui proses fermentasi selama semalam kemudian dikukus. Di Sumatera Barat, kue mangkok merupakan makanan yang biasa dikonsumsi anak balita, kandungan gizi dari kue mangkok masih dominan karbohidrat. Perlu adanya upaya mengembangkan dengan menambahkan bahan lain yang terdapat di wilayah setempat seperti dengan menambahkan bayam merah, ubi ungu, dan susu. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas dan daya terima kue mangkok padat gizi yang ditambahkan bayam merah, ubi ungu dan susu.

Jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian pengembangan dengan melakukan percobaan langsung pada pembuatan kue mangkok padat gizi yang berbahan dasar tepung beras dengan menambahkan bayam merah, ubi ungu dan susu dan dilakukan sebanyak tiga kali uji coba. Objek penelitian adalah kue mangkok padat gizi. Analisis yang dilaksanakan adalah dengan uji validitas melalui uji organoleptik dan uji daya terima pada kelompok anak balita di TK Darmawanita UNP. Sumber data dalam penelitian ini yaitu dengan menggunakan 6 orang panelis ahli yang merupakan dosen Tata Boga ahli dalam bidang ilmu gizi, ilmu pangan dan ilmu boga di Jurusan Kesejahteraan Keluarga. Analisis yang dilaksanakan adalah dengan uji validitas melalui uji organoleptik dan uji daya terima.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) Pengembangan kue mangkok padat gizi pada percobaan pertama menunjukkan bahwa produk yang dibuat belum valid karena bentuk dan tekstur kue mangkok masih lembek dengan poin 3. Pada percobaan kedua penilaian kue mangkok padat gizi masih belum valid yaitu bentuk kurang menarik dan kurang sempurna dan diberi poin 4. Pada percobaan ketiga kue mangkok padat gizi sudah valid karena hasil penilaian validator pada setiap indikator dengan poin rata-rata mendekati angka 5. (2) Hasil Kualitas kue mangkok padat gizi dari segi warna kue mangkok padat gizi berwarna ungu muda dan dari segi bentuk kue mangkok yang dikatakan valid oleh validator dengan bentuk seperti bunga mekar, tekstur pada kue mangkok lembut dan kue mangkok beraroma harum dan rasa enak. (3) Hasil uji daya terima menunjukkan bahwa kue mangkok padat gizi yang dikembangkan diterima oleh anak balita. Sebanyak 65% anak balita menghabiskan porsi kue mangkok padat gizi yang diberikan, dan 60% anak balita memperlihatkan ekspresi ketertarikan atau bersemangat mengkonsumsi kue mangkok padat gizi, Sebanyak 75% anak balita menghabiskan porsi kue mangkok padat gizi yang diberikan selama kurang dari 10 menit.

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya serta kemudahan bagi penulis, sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Kualitas dan Daya Terima Kue Mangkok Padat Gizi sebagai Makanan Anak Balita”**. Skripsi ini dibuat untuk melengkapi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

Pada proses penyusunan proposal hingga selesainya skripsi ini, penulis telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Drs. Syahril, ST., M.SCE., Ph. D Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, selaku Ketua Program Studi PKK dan Ketua Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Kasmita, S.Pd, M.Si selaku Sekretaris Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dr. Yuliana, SP, M.Si, selaku Penasehat Akademik dan Sekaligus Pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan skripsi ini.
5. Dra. Hj. Baidar, M.Pd, selaku Pembimbing I yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan skripsi ini.

6. Ibu Dr. Elida, M.Pd, ibu Dr, Ir. Anni Faridah, M.Si dan ibu Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku tim penguji ujian skripsi yang telah memberikan kritik dan saran yang konstruktif untuk kesempurnaan skripsi ini..
7. Kepada DIKTI yang telah membiayai penelitian ini melalui penelitian Yuliana dkk dengan judul Model Perbaikan Status Gizi Balita dan Penganekaragaman Pangan Masyarakat Melalui Standarisasi dan Peningkatan Kualitas Gizi Makanan Tradisional Minang Di Propinsi Sumatera Barat.
8. Seluruh staf pengajar, teknisi dan administrasi pada Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
9. Kepada kedua orang tua, Kakak serta Adik terima kasih atas do'a dan dukungan yang telah diberikan sehingga penulis mampu menyelesaikan perkuliahan.
10. Kepada seluruh rekan-rekan PKK angkatan 2009 dan junior seperjuangan yang telah memberikan dorongan do'a kepada penulis.
11. Berbagai pihak yang telah membantu penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.

Semoga bantuan yang telah diberikan diberkahi dan mendapatkan balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT. Akhirnya, penulis juga berharap agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Padang,
Penulis

Yessilvia Azda
Nim. 97796/2009

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Pembatasan Masalah	6
D. Perumusan Masalah	6
E. Tujuan Peneltian.....	6
F. Manfaat Penelitian	7
BAB II. KAJIAN PUSTAKA	
A. Kajian Teoritis	8
1. Kue mangkok.....	8
2. Bayam merah.....	9
3. Ubi ungu.....	10
4. Susu Skim.....	13
5. Anak balita	13
6. Bahan-bahan Pembuatan kue mangkok	14
7. Resep Kue mangkok.....	19
8. Peralatan yang Digunakan.....	21
9. Kualitas kue mangkok.....	23
B. Kerangka Konseptual	28
BAB III. METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	29
B. Lokasi dan Jadwal Penelitian	30

A. Objek Penelitian	30
B. Prosedur Penelitian.....	30
C. Definisi Operasional Penelitian.....	33
F. Instrumen Penelitian.....	33
G. Kontrol Validasi.....	35
H. Jenis dan Sumber Data	36
I. Teknik Pengumpulan Data.....	36
J. Teknik Analisis Data	38
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian.....	39
1.Pengembangan Resep Standar Kue Mangkok Padat Gizi	39
2.Hasil Uji Kualitas Kue Mangkok Padat Gizi	50
3. Uji Daya Terima Kue Mangkok Padat Gizi	53
B.Pembahasan	58
BAB V. PENUTUP	
A. Kesimpulan Hasil Penelitian	64
B. Saran	66
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Antioksidan yang terdapat didalam ubi ungu.....	12
2. Resep Standar Kue Mangkok.....	20
3. Lembar validasi makanan untuk anak balita.....	34
4. Format lembar pengamatan penerimaan anak balita terhadap kue mangkok	35
5. Penentuan Resep standar kue mangkok.....	40
6. Resep kue mangkok yang dikembangkan pada percobaan pertama	45
7. Resep kue mangkok yang dikembangkan pada percobaan kedua	47
8. Resep kue mangkok yang dikembangkan pada percobaan ketiga.....	49
9. Hasil penilaian validator terhadap kue mangkok yang dikembangkan pada percobaan pertama	51
10. Hasil penilaian validator terhadap kue mangkok yang dikembangkan pada percobaan kedua	52
11. Hasil validasi ketiga produk kue mangkok yang dikembangkan.....	53
12. Penerimaan anak balita terhadap kue mangkok yang dikembangkan dengan indikator porsi yang dimakan	54
13. Penerimaan anak balita terhadap kue mangkok yang dikembangkan dengan indikator ekspresi ketertarikan terhadap makanan	55
14. Penerimaan anak balita terhadap kue mangkok yang dikembangkan dengan indikator lama waktu menghabiskan porsi yang dimakan.....	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Konseptual.....	28
2. Prosedur Penelitian	32
3. Grafik Rata-rata Indikator Porsi yang Dimakan	55
4. Grafik Rata-rata indikator Ekspresi Ketertarikan Terhadap Makanan.....	56
5. Grafik Rata-rata indikator Lama Waktu Menghabiskan Porsi yang Dimakan	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat izin penelitian	69
2. Instrument penelitian	71
3. Lembar pengamatan penerimaan kue mangkok	72
4. Hasil uji daya terima	73
5. Dokumentasi	74
6. Kartu Konsultasi	78

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang memiliki berbagai macam hasil pertanian yang cukup banyak, salah satunya di daerah Sumatera Barat. Sumatera Barat merupakan daerah yang kaya akan sumber daya alam, baik di daratan maupun di lautan. Salah satunya berada didaratan seperti bayam merah, ubi ungu dan susu.

Keanekaragaman sumber daya alam ini sangat bervariasi yaitu pada jenis sayur-sayuran dan umbi-umbian. Menurut Badan Pusat Statistik (2013: 266-270) “Komoditas produktifitas tanaman ubi mengalami peningkatan yang cukup mengembirakan dari 285,14 kwt/ha menjadi 388,31 kwt/ha begitu juga dengan bayam merah mengalami kenaikan juga dari tahun ke tahun. Beragam jenis sayuran dan umbi-umbian ini dapat dijadikan sebagai sumber pangan yang mempunyai zat gizi yang perlu dikembangkan dan divariasikan menjadi makanan terutama untuk anak balita.

“Anak balita adalah anak sedang melakukan proses pertumbuhan yang sangat giat, sehingga memerlukan zat-zat makanan yang relative lebih banyak dengan kualitas yang lebih tinggi. Hasil pertumbuhan setelah menjadi manusia dewasa, sangat tergantung dari kondisi gizi dan kesehatan sewaktu masa balita ini. Pertumbuhan otak yang menentukan tingkat kecerdasan setelah menjadi dewasa, sangat ditentukan oleh pertumbuhan waktu balita” (Jauhari, 2013:14-15).

Balita adalah anak yang berumur satu sampai lima tahun, tidak termasuk bayi (Sediaoetama, 1996: 235), yang sedang dalam masa pertumbuhan dan perkembangan. Kelompok balita ini belum bisa menentukan kebutuhannya sendiri, untuk itu diperlukan bantuan orang dewasa, terutama orang tua dan anggota keluarga. Kelompok balita ini rawan penyakit infeksi dan gangguan gizi”. Pernyataan ini diperkuat oleh hasil penelitian Yuliana dkk (2013:2) yang menggambarkan bahwa “penyebab utama masalah gizi adalah asupan zat yang rendah dan penyakit infeksi”. Masalah gizi tidak terlepas dari makanan, karena masalah gizi timbul sebagai akibat kekurangan atau kelebihan kandungan zat gizi dalam makanan.

Makanan untuk anak balita harus sesuai dengan kebutuhan dan mengandung semua zat gizi dalam jumlah yang dibutuhkan serta berkualitas. Adapun zat gizi yang dibutuhkan anak balita yaitu karbohidrat, protein hewani dan nabati, lemak, vitamin dan mineral. Makanan yang dikonsumsi oleh anak balita harus aman, bergizi, beragam dan berimbang (AB3). Makanan tersebut dapat berupa makanan utama dan jajanan atau selingan. Makanan utama yang dapat memenuhi kebutuhan gizi anak balita bisa diperoleh dari makanan jajanan atau selingan sebagai sumber tenaga, lauk pauk, sayur, buah serta susu (Sediaoetama, 1999: 10). Makanan yang dikonsumsi anak balita biasanya langsung diperoleh dari kebiasaan makanan yang disediakan keluarga dan sudah menjadi tradisi. Penyediaan makanan yang disediakan keluarga biasanya bisa mengandalkan ketersediaan bahan makanan yang telah ada, tanpa memperhitungkan kandungan gizi yang dibutuhkan. Hal ini dapat

dipengaruhi oleh produksi pangan dan distribusinya serta dari faktor sistem sosial, ekonomi dan politik (Sediaoetama, 1999: 191).

Anak balita biasanya mengalami perilaku susah makan, hal ini menjadi persoalan yang selalu dihadapi para orang tua. Susah makan dan memilih-milih makanan serta kecendrungan mengkonsumsi makanan cepat saji, Dari situlah diperlukannya perhatian para orang tua untuk anak balita yang masih bergantung pada orang tua maka, disinilah peran orang tua berfungsi. Peran orang tua dalam memenuhi asupan gizi anak salah satunya dengan mengkonsumsi sayur, umbi-umbian dan susu. Orang tua seharusnya memperkenalkan makanan sayur, umbi, dan susu kepada anak sejak dini. Karena zat-zat gizi yang dibutuhkan anak balita untuk pertumbuhan dan perkembangan otak terdapat pada sayuran umbi, dan susu. Akan tetapi, pada umumnya anak balita tidak menyukai sayur, umbi dan susu dan ada juga yang suka namun kesulitan dalam mengkonsumsinya. Untuk itu, perlu adanya kreatifitas orang tua dalam menyiasatinya. Sayur, umbi, dan susu dapat diolah menjadi berbagai variasi olahan makanan yang dapat memudahkan anak balita mengkonsumsinya dan disukai oleh anak balita. Salah satu cara adalah dengan cara sayur, umbi dan susu diolah menjadi kue mangkok.

Menurut Faridah (2005: 1) “Kue mangkok adalah salah satu makanan selingan Indonesia semi basah dengan bahan baku utama tepung beras, gula, air dan tape singkong yang diolah dengan melalui fermentasi selama semalam dengan melalui proses pengukusan”. Kue mangkok juga merupakan makanan yang disukai anak-anak hingga orang dewasa. Anak-anak menyukai kue

mangkok karena tampilannya yang menarik seperti bunga yang sedang mekar dan teksturnya yang lembut serta rasanya yang enak. Namun kue mangkok saja tidak cukup untuk memenuhi zat gizi yang dibutuhkan anak. Karena didalam kue mangkok masih kurangnya vitamin, protein, mineral dan serat. Untuk itu, kue mangkok dapat diolah dengan berbagai macam variasi. Dengan dibuatnya kue mangkok kita bisa menambahkan kandungan gizi yang dibutuhkan anak seperti dengan penambahan bayam merah, ubi ungu dan susu.

Bayam merupakan tanaman yang mudah tumbuh. Bayam juga mengandung serat yang sangat baik untuk pencernaan dan kesehatan usus dan kandungan asam aminonya sangat penting untuk pembentukan otak, dan lemak yang terkandung didalam bayam lemak tidak jenuh yang baik untuk kesehatan, (Arif, 2006:8) Terutama bayam merah, terkenal mengandung zat besi yang tinggi yang berkhasiat menambah darah, Selain itu bayam juga mengandung Vitamin A, B, C, dan K, Kalium serta fosfor. Disetiap 100 g bayam mengandung protein 3,5 g, lemak 0,5 g, karbohidrat 6,5 g, kalium 267 mg, fosfor 67 mg, besi 3,9 mg, retinol 827 mg, thiamine 0,08 mg dan asam askarbat 60 mg. Tidak kalah pentingnya, bayam mengandung betakaroten, lutein, klorofil, asam folat dan mangan. (Direktorat gizi, Depkes, 2009). Di Indonesia yang beriklim tropis, tanaman ubi cocok ditanami di dataran rendah hingga ketinggian 500 m dpl dan dataran tinggi dengan ketinggian 1.000 m dpl (Irawan, 2006:07).

Secara umum di Indonesia terdapat empat jenis ubi jalar yang dibedakan berdasarkan warnanya, yaitu berwarna putih, kuning merah dan ungu. (Anonim, 2007:45). Ubi jalar ungu adalah ubi ungu Jepang (*Ipomoea batatas yamagawamurasaki*). Varietas ubi jalar ungu ini berasal dari Jepang dan biasanya disebut sebagai *Ipomoea batatas blackie* karena memiliki warna kulit dan daging yang berwarna ungu kehitaman (ungu pekat).

Hasil penelitian Yuliana, dkk (2013:49) menjelaskan bahwa belum adanya resep standar kue mangkok padat gizi dengan penambahan bayam merah, ubi ungu dan susu yang diolah masyarakat untuk makanan anak balita. Melalui produk olahan kue mangkok bayam merah, ubi ungu dan susu ini, kita akan dapat menambah variasi makanan terutama olahan sayur dan umbi dengan menggunakan potensi pangan lokal. Di dalam satu buah kue mangkok harus terdapat kandungan gizi yang lengkap. Kue mangkok ini dikonsumsi anak balita maka tidak boleh menggunakan bahan tambahan makanan. Oleh sebab itu, perlu dikembangkan resep formula kue mangkok, kemudian perlu dilakukan uji validasi dan uji daya terima dari kue mangkok bayam merah, ubi ungu dan susu yang dihasilkan. Berdasarkan hal diatas penulis ingin melakukan penelitian dengan judul: **“Kualitas dan Daya Terima Kue Mangkok Padat Gizi sebagai Makanan Anak Balita”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dijelaskan di atas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Belum banyaknya para orang tua memanfaatkan bayam merah, ubi ungu dan susu dalam pengolahan makanan anak balita
2. Belum banyaknya variasi bahan dalam pengolahan kue mangkok.
3. Konsumsi umbi-umbian dan sayur masih kurang diminanti oleh anak balita
4. Belum adanya penelitian kualitas dan daya terima kue mangkok padat gizi sebagai makanan anak balita

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi di atas maka peneliti membatasi penelitian ini pada “Kualitas dan daya terima kue mangkok padat gizi sebagai makanan anak balita”.

D. Perumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah yang telah diuraikan di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana Pengembangan resep standar kue mangkok padat gizi?
2. Bagaimana kualitas (warna, bentuk, tekstur, aroma, dan rasa) kue mangkok padat gizi sebagai makanan anak balita?
3. Bagaimana daya terima kue mangkok padat gizi sebagai makanan anak balita?

E. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah :

1. Menganalisis Pengembangan resep standar kue mangkok padat gizi

2. Menganalisis kualitas (warna, bentuk, tekstur, aroma, dan rasa) kue mangkok padat gizi.
3. Menganalisis daya terima (warna, bentuk, tekstur, aroma, dan rasa) kue mangkok padat gizi.

F. Manfaat Penelitian

Dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi:

1. Masyarakat sebagai informasi dan pengetahuan tentang variasi pengolahan sayur dan umbi-umbian sebagai makanan yang banyak mengandung zat gizi yang dibutuhkan anak balita.
2. Jurusan Kesejahteraan Keluarga, sebagai penambahan khasanah ilmu pengetahuan di bidang kue mangkok berbahan bayam merah, ubi ungu dan susu.
3. Menambah ilmu pengetahuan terutama dibidang pengolahan makanan dan meningkatkan kreativitas mahasiswa dalam pemanfaatan bayam merah dan ubi ungu diolah untuk produk pangan.
4. Bagi peneliti, penelitian ini sangat membangun pemikiran untuk mengembangkan ide- ide untuk bisa menciptakan hasil olahan yang baru dan penelitian ini menjadi pengalaman yang berharga dan juga bisa membuka wawasan saya untuk bisa mengembangkan hasil ini untuk dipasarkan.
5. Memperluas dan menambah ilmu pengetahuan penulis.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Pengembangan Resep Standar Kue Mangkok Padat Gizi

Berdasarkan resep kue mangkok yang didapatkan pada penelitian Yuliana dkk 2013 dapat diketahui belum adanya resep khusus kue mangkok untuk anak balita. Kue mangkok dianalisis berdasarkan kandungan gizi bahan baku lokal yang ada diwilayah. Resep kue mangkok yang digunakan oleh informan menggunakan bahan baku tepung beras, tapai singkong, gula pasir, air hangat, air dingin, garam dan kelapa parut dengan takaran yang jelas. Berdasarkan bahan yang digunakan dapat diketahui bahwa pada resep tersebut banyak mengandung karbohidrat yang bersumber dari bahan baku tepung beras dan tapai singkong dan kurang lemak, protein, vitamin, mineral dan serat untuk anak balita. Pengembangan resep kue mangkok padat gizi dilakukan dengan menambahkan bayam merah, ubi ungu dan susu serta menyesuaikan rasa kue mangkok dengan makanan anak balita.

2. Analisis Kualitas Kue Mangkok

Berdasarkan uji validitas kue mangkok yang dikembangkan. Diperoleh hasil validitas pada percobaan pertama kue mangkok yang dikembangkan belum valid karena bentuk yang dihasilkan tidak sempurna dan tekstur dari kue mangkok juga tidak sempurna sedangkan tekstur yang diharapkan lembut dan kenyal, dan bentuk yang seharusnya berbentuk bunga kembang merekah. Percobaan kedua kue mangkok yang dikembangkan masih

belum valid dari segi bentuk kue mangkok masih kurang menarik karena mekar kue belum sempurna. Percobaan ketiga kue mangkok yang dikembangkan sudah valid karena hasil penilaian validator pada setiap indikator sudah sangat baik meliputi warna yang dihasilkan sangat baik dengan point (5,0), bentuk dengan point (4,8), tekstur dengan point (5,0), aroma dengan point (5,0) dan rasa dengan point 5,0.

3. Analisis Daya Terima Kue Mangkok

Penilaian penerimaan anak balita terhadap kue mangkok yang dikembangkan pada indikator banyak yang dimakan, 65% anak balita menghabiskan seluruh buah yang diberikan, 20% anak balita mengkonsumsi lebih dari setengah, 15% mengkonsumsi kurang dari setengah. Pada umumnya anak balita menyukai kue mangkok yang ditambahkan dengan bayam merah, ubi ungu dan susu. Pada indikator ekspresi ketertarikan terhadap makanan 65% anak balita memperlihatkan ekspresi ketertarikan atau bersemangat mengkonsumsi kue mangkok, 35% anak balita mengkonsumsi kue mangkok dengan ekspresi biasa saja, 5,0% anak balita mengkonsumsi kue mangkok dengan tidak bersemangat. Pada umumnya anak balita semangat saat mengkonsumsi kue mangkok yang ditambahkan bayam merah, ubi ungu dan susu. Pada indikator lama waktu menghabiskan buah yang dimakan 75% anak balita menghabiskan 1 buah kue mangkok yang diberikan selama kurang dari 10 menit, 25 % anak balita mengkonsumsi kue mangkok selama 10-15 menit dan tidak ada anak balita yang mengkonsumsi kue mangkok yang lebih dari 15 menit.

B. Saran

Setelah melakukan penelitian ini peneliti dapat memberikan sumbangan saran bagi pihak-pihak terkait dalam bidang ini yaitu:

1. Kepada masyarakat terutama orang tua diharapkan dengan adanya penelitian ini dapat menjadikan informasi atau pengetahuan baru yang bermanfaat dalam memvariasikan kue mangkok dan penganekaragaman makanan anak balita dengan menggunakan potensi lokal. Diharapkan dapat memanfaatkan kue mangkok yang telah dikembangkan sebagai makanan untuk anak balita.
2. Kepada mahasiswa diharapkan dengan adanya penelitian ini dapat menjadikan tambahan ilmu pengetahuan di bidang pengolahan makanan berbahan baku bayam merah, ubi ungu.
3. Kepada Mahasiswa diharapkan pada peneliti lain dapat melakukan penelitian eksperimen terhadap kue mangkok yang dikembangkan sebagai makanan anak balita.

DAFTAR PUSTAKA

- Admin . 2008. *Kandungan Ubi Jalar*. <http://www.whandi.net>
- Almatsier, Sunita. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum
- A, Made. 2008. *Tape Singkong*. (<http://setiaphari.com>. [12-10-2013])
- Anonim. (2013). *Kue Mangkok*. <http://hobimasak.info/resep-tips-kue-mangkuk-merekah>
- Anonim a. (2007). *Manfaat Ubi Jalar*. (<http://www.setiaphari.com>. [01-08-2013])
- Arif, 2006. *Mengenal Bayam*. Jakarta: Gramedia
- Badan Pusat Statistik. 2013. *Sumatera Barat dalam Angka 2013*. Padang: BPS Provinsi Sumatera Barat.
- Depdiknas, UNP. 2009. *Buku Panduan Pedoman Penulisan Tugas Akhir/Skripsi*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Depdikbud. 2005. *Kamus Besar Bahasa Indonesia (Kontemporer)*: Jakarta. Balai Pustaka.
- Faridah. A, S. Kasmita, Yulastri, A., Yusuf, L. (2008). *Patiseri Jilid 3*. Jendral Departemen Pendidikan Dasar dan Menengah. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional
- _____ (2005). *Kajian Fenomena dan Penghambatan Retrogradasi Bika Ambon*. Bogor: IPB Bogor
- Irawan. 2006. *Budidaya tanaman bayam*. Jakarta. Balai Pustaka
- Irianto, Djoko Pekik. 2007. *Panduan Gizi Lengkap Keluarga Dan Olahraga*. Yogyakarta: CU Andi Offset.
- Jauhari, Ahmad 2013. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Jaya Ilmu.
- Mandiri, PT FITS dkk. 2004. *Pengujian Organoleptik Badan Dan Produk Pangan*. Bogor.