

Uji Kandungan Dan Tingkat Kesukaan Puding Laguna pada Baduta Gizi Kurang di Wilayah Kerja Puskesmas Abeli

Watinurmi¹, Siti Hadrayanti Ananda², Desiderius Bela Dhesa³

^{1,2,3} Prodi S1 Gizi, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Karya Kesehatan

Keywords :

Pudding; Sweet Potato; Fruit, Dragon;, Toddler; Malnutrition And Supplementary feeding.

Kata Kunci :

Puding, Ubi, Buah, Naga, Baduta, Gizi Kurang, PMT.

Correspondensi Author

Siti Hadrayanti Ananda
Program Studi S1 Gizi STIKes
Karya Kesehatan
Jln A.H.Nasution No.89 G,
Anduonohu
Email:
sitihadrayantia@gmail.com

Abstrak

Gizi kurang merupakan masalah gizi yang masih banyak ditemukan di masyarakat, khususnya di Puskesmas Abeli dimana kasus gizi kurang pada bulan Januari-Mei Tahun 2022 sebanyak 33 orang. Salah satu upaya menanggulangi gizi kurang adalah memberikan makanan tambahan berupa Puding Laguna yang berbahan dasar pangan lokal yakni Ubi jalar ungu dan buah naga. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan gizi serta tingkat kesukaan rasa puding Laguna pada Baduta gizi kurang. Penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan rancangan acak lengkap (RAL). Populasi penelitian ini adalah seluruh Baduta gizi kurang di Puskesmas Abeli berjumlah 33 orang dengan teknik pengambilan sampel menggunakan *total sampling*. Data penelitian ini diperoleh dengan cara membagikan kuesioner untuk mengetahui tingkat kesukaan sedangkan kandungan gizi diperoleh dengan melakukan pemeriksaan karbohidrat, protein dan *Betakaroten* di Laboratorium MIPA Universitas Halu Oleo. Data dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kandungan karbohidrat yang paling banyak pada pudding Laguna A1 sebesar 35,52%, sedangkan pada Puding Laguna A2 sebesar 29,20%. Demikian juga pada kandungan Protein Puding Laguna A1 lebih banyak yakni 1,91%, sedangkan Puding Laguna A2 sebanyak 1,55%. Kemudian untuk kandungan *betakaroten* pada Puding Laguna A1 sebesar 10,66 µg/g sedangkan pudding Laguna A2 sebanyak 9,95 µg/g. Kemudian tingkat kesukaan pada puding Laguna A1 sebagian besar suka sebanyak 23 orang (69,7%) selebihnya tidak suka sebanyak 10 orang (30,3%). Sedangkan pada puding Laguna A2 sebagian besar tidak suka sebanyak 22 orang (66,7%) dan suka sebanyak 11 orang (33,3%). Kesimpulan penelitian ini adalah kandungan Karbohidrat, Protein dan *Betakaroten* serta tingkat kesukaan pada Puding Laguna A1 lebih tinggi dibanding A2. Saran bagi pihak Puskesmas khususnya tenaga gizi agar mendesiminasikan manfaat puding Laguna untuk mengatasi gizi kurang dan bagi orang tua yang memiliki Baduta agar memberikan puding Laguna sebagai makanan tambahan bagi Baduta.

Abstract

Malnutrition is a problem of nutrition that still widely found in the community, especially in the Abeli Health Center where the case of malnutrition in January-May in

2022 is 33 people. One of the efforts to tackle lack of nutrition is to provide additional food in the form of Laguna pudding which is made from local food, namely purple sweet potatoes and dragon fruit. This study aims to determine the nutritional content and level of flavor of Laguna pudding in toddler Nutrition. This research is a descriptive research with a complete random design. The population of this study was that all of the malnutrition in the Abeli Health Center amounted to 33 people with sampling techniques using total sampling. This research data was obtained by sharing a questionnaire to find out the level of preference while the nutritional content was obtained by conducting carbohydrate, protein and beta - carotene examinations in the MIPA laboratory at Halu Oleo University. Data were analyzed descriptively. The results showed that the highest carbohydrate content in Laguna pudding A1 was 35.52%, while in Laguna pudding A2 it was 29.20%. Likewise, the protein content of Laguna Pudding A1 is more, namely 1.91%, while Laguna Pudding A2 is 1.55%. Then the beta-carotene content in Laguna Pudding A1 is 10.66 g/g while Laguna pudding A2 is 9.95 g/g. Then the level of liking for Laguna pudding A1 mostly liked as many as 23 people (69.7%) the rest did not like as many as 10 people (30.3%). While the Laguna pudding A2 mostly disliked as many as 22 people (66.7%) and liked as many as 11 people (33.3%). The conclusion of this study is the content of Carbohydrates, Protein and Beta-carotene and the level of preference for Pudding Laguna A1 is higher than A2. Suggestions for the health center, especially nutrition workers, are to disseminate the benefits of Laguna Pudding to overcome malnutrition and for parents who have toddler to provide Laguna Pudding as additional food for Toddler.

PENDAHULUAN

Gizi kurang merupakan suatu kondisi berat badan menurut umur (BB/U) yang tidak sesuai dengan usia yang seharusnya. Kondisi Balita gizi kurang akan rentan terjadi pada Balita usia 2-5 tahun karena Balita sudah menerapkan pola makan seperti makanan keluarga dengan tingkat aktivitas fisik yang tinggi (Diniyyah dan Nindyah, 2017).

Masalah gizi pada dasarnya adalah masalah yang timbul di dalam kesehatan masyarakat. Cara menanganinyapun tidak dapat hanya dengan medis dan pelayanan kesehatan saja. timbulnya masalah gizi juga disebabkan oleh beberapa faktor, ada faktor langsung dan tidak langsung, faktor langsung seperti penyakit infeksi dan asupan makan sedangkan faktor tidak langsung seperti pelayanan kesehatan pola

asuh ibu dan persediaan makanan di rumah (Almatsier, 2017).

Menurut Badan Kesehatan Dunia atau *World Health Organization* (WHO), kekurangan gizi berkontribusi pada hampir setengah dari kematian Balita di seluruh dunia. Identifikasi gangguan pertumbuhan dan intervensi sejak dini dapat mencegah terjadinya masalah gizi pada anak dan juga masalah kesehatan dan gizi pada remaja, orang dewasa, dan lansia. Dengan demikian segala upaya perbaikan gizi pada usia dini merupakan investasi jangka panjang untuk kesehatan dan kesejahteraan individu, keluarga, dan masyarakat umum (WHO, 2016).

Berdasarkan data RISKESDAS 2013 gizi kurang di Indonesia memiliki prevalensi sebesar 13,9% sedangkan pada data RISKESDAS 2018 memiliki prevalensi sebesar 13,8% dengan arti hanya 0,1% prevalensi penurunan gizi kurang

dalam 5 tahun terakhir. Sehingga masalah ini menjadi masalah yang harus diperhatikan oleh pihak tenaga kesehatan maupun pemerintah setempat (Kemenkes RI., 2018).

Prevalensi Balita usia 0-23 bulan menurut status gizi indeks BB/U tahun 2018 Provinsi Sulawesi Tenggara memiliki data gizi buruk 6,3% dan gizi kurang 13,2%, berdasarkan indeks TB/U sangat pendek 10,3% dan pendek 16,0%, berdasarkan indeks BB/TB sangat kurus 5,4% dan kurus 8,5% (Kemenkes RI., 2014).

Presentase yang diperoleh dari Dinas Kesehatan Kota Kendari terhadap status gizi kurang pada tahun 2019 adalah 0,72%, Presentase Balita pendek berdasarkan TB/U 0,12% dan presentase Balita kurus berdasarkan BB/TB 2,90%. Selanjutnya berdasarkan data di Dinas Kesehatan Kota Kendari pada tahun 2021 di 15 Puskesmas di Kota Kendari. Jumlah Balita yang mengalami gizi kurang sebanyak 35,776 Balita pada tahun 2021. Kemudian pada tahun 2022 periode Januari-Mei, jumlah Baduta yang mengalami gizi kurang berdasarkan BB/U berjumlah 33 orang (Dinkes Kota Kendari, 2021).

Berdasarkan data Baduta yang datang menimbang di Puskesmas Abeli pada tahun 2021 terdapat 1570 Baduta. Baduta yang mengalami gizi kurang berdasarkan BB/U berjumlah 20 Baduta dan BB/TB berjumlah 17 orang Baduta (Puskesmas Abeli, 2022).

Upaya mengatasi gizi kurang dapat dilakukan dengan memenuhi kebutuhan gizi yang adekuat dan optimal karena sangat penting dalam membantu proses pertumbuhan dan perkembangan bayi dan anak mengingat zat-zat gizi dalam tubuh dapat membantu proses bayi dan anak serta mencegah terjadinya berbagai penyakit akibat kurang gizi dalam tubuh (Sulpidar, 2014).

Baduta sudah bisa diperkenalkan makanan pendamping ASI (MP-ASI) guna menunjang pertumbuhan dan perkembangannya. MP-ASI yang diberikan dapat memanfaatkan bahan pangan lokal yang terdapat di masyarakat seperti Ubi jalar dan buah Naga yang dapat diolah menjadi Puding. Puding dapat di nikmati oleh semua kalangan umur mulai dari anak-anak sampai lansia dengan komposisi Puding yang berbeda sesuai dengan kebutuhan. Puding mempunyai daya simpan lebih lama dan praktis dibawa sebagai makanan yang sehat dan

bergizi. Alasan pemilihan produk puding karena saat ini puding sudah menjadi salah satu makanan cemilan praktis bagi masyarakat (Heryatie, dkk., 2016).

Penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Muslimah yang berjudul “Pengaruh Pemberian Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.Poiret*) Terhadap Status Gizi Kurang Pada Anak Balita Usia 12-36 Bulan di Wilayah Kerja Puskesmas Somba Opu” menemukan bahwa pemberian biskuit ubi jalar ungu dan biskuit tepung terigu belum mampu mengubah status gizi (BB/U) anak Balita gizi kurang selama 30 hari ditandai dengan rata-rata nilai Z scorenya masih berada pada angka <-2 SD menandakan anak Balita masih berada pada kategori gizi kurang, sehingga disarankan agar dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui durasi dan frekuensi yang efisien untuk pemberian intervensi guna mendapatkan hasil yang optimal (Musmilah, 2019).

Dari beberapa data tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian menggunakan ubi jalar ungu dengan penambahan buah naga merah dengan nama Puding Laguna. Penelitian ini akan menformulasikan dan mengolah ubi jalar ungu dengan penambahan buah naga merah untuk menjadi puding sebagai makanan tambahan pada anak Baduta usia 6 – 24 bulan yang mengalami gizi kurang di wilayah kerja Puskesmas Abeli.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif menggunakan rancangan penelitian acak lengkap (RAL) yang terdiri dari 2 perlakuan yaitu perlakuan pertama menggunakan ubi jalar ungu sebanyak 100 gr, buah naga merah sebanyak 75 gr dan perlakuan kedua menggunakan ubi jalar ungu sebanyak 100 gr, buah naga merah sebanyak 50 gr. Penelitian ini dilakukan di wilayah kerja Puskesmas Abeli dan Laboratorium Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Haluoleo. Populasi adalah seluruh Baduta gizi kurang di Puskesmas Abeli berjumlah 33 orang dan sampel sebanyak 33 orang yang diperoleh dengan cara sampel jenuh. Instrumen penelitian menggunakan angket (kuesioner) tingkat kesukaan rasa, dan uji kadar karbohidrat, protein dan *betakaroten* menggunakan metode Metode *Luff Scrool*,

Metode *Kjedahl* dan Metode *Spektrofotometer uv vis*. Data diolah secara manual. Teknik analisis data yang digunakan adalah teknik deskriptif kuantitatif dengan menggunakan persentase.

HASIL

Karakteristik responden

Karakteristik dalam penelitian ini terdiri atas umur Baduta, berat badan, tinggi badan dan jenis kelamin, kemudian karakteristik responden meliputi pendidikan dan pekerjaan ayah dan ibu yang memiliki Baduta yang dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Distribusi karakteristik Responden di Wilayah Kerja Puskesmas Abeli Kota Kendari

Karakteristik Sampel	n (33)	%
Umur (Bulan)		
Mean	12	
Min – Max	(2-23)	
Jenis Kelamin		
Laki-Laki	25	75,8
Perempuan	8	24,2
Pendidikan Ibu		
SD	5	15,2
SMP	13	39,4
SMA	15	45,5
Pendidikan Ayah		
S1	2	6,1
SMA	16	48,5
SMP	12	36,4
SD	3	9,1
Pekerjaan Ibu		
IRT	26	78,8
Karyawan	2	6,1
Wiraswasta	5	15,2
Pekerjaan Ayah		
Buruh	8	24,2
Karyawan	9	27,3
PNS	2	6,1
Wiraswasta	14	42,4
Antropometri Baduta		
Berat Badan (Kg)		
Tinggi Badan (Cm)		

Sumber : Data Primer, 2022

Tabel 4.1 menunjukkan bahwa umur sampel sebagian besar Balita berada pada rentan umur 12-23 bulan sebanyak 19 orang (57,6%), selebihnya pada rentan 1-11 bulan sebanyak 14 orang (42,4%). Kemudian jenis kelamin sampel,

sebagian besar Laki-Laki sebanyak 25 orang (75,8%), selebihnya perempuan (24,2%).

Kemudian dari aspek pendidikan Ibu sebagian besar tamatan SMA yakni 15 orang (45,5%), demikian pula pendidikan Ayah sebagian besar tamatan SMA yaitu 16 orang (48,5%). Selanjutnya untuk pekerjaan ibu sebagian besar adalah Ibu Rumah Tangga (IRT) sebanyak 26 orang (78,8%), sedangkan pekerjaan Ayah terbanyak adalah Wiraswasta sebanyak 14 orang (42,4%). Hasil pengukuran Antropometri dapat diketahui bahwa rata-rata berat badan Baduta gizi kurang adalah 5,55 kg dengan berat badan terendah adalah 2 kg dan tertinggi adalah 9 kg. Kemudian rata-rata tinggi badan Baduta adalah 64,91 cm dengan panjang badan terendah adalah 49 cm dan panjang badan tertinggi adalah 80 cm.

Analisis Univariat

Kandungan Gizi Puding Laguna

Kandungan Gizi pudding Laguna dalam penelitian ini meliputi jumlah kandungan karbohidrat, protein dan *betakaroten*, untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 4.3 berikut:

Tabel 2. Distribusi Kandungan Gizi Puding Laguna

Kandungan Gizi	Puding Laguna	
	A1	A2
Kandungan karbohidrat (%)	35,52	29,20
Kandungan protein (%)	1,91	1,56
Kandungan <i>betakaroten</i> µg/g	10,66	9,95

Sumber : Data Primer, 2022

Berdasarkan Tabel 2 dapat diketahui bahwa kandungan karbohidrat yang paling banyak adalah pada pudding Laguna A1 sebesar 35,52%, sedangkan pada Puding Laguna A2 sebesar 29,20%. Demikian juga pada kandungan Protein Puding A1 lebih banyak yakni 1,91%, sedangkan Puding A2 sebanyak 1,55%. Kemudian untuk kandungan *betakaroten* pada Puding A1 sebesar 10,66 µg/g sedangkan pudding A2 sebanyak 9,95 µg/g.

Tingkat Kesukaan

Distribusi tingkat kesukaan rasa pudding Laguna dapat dilihat pada Tabel 3 berikut ini:

Tabel 3. Distribusi Tingkat Kesukaan Rasa Puding Laguna

Tingkat kesukaan rasa	Puding Laguna			
	A1		A2	
	n (33)	%	n (33)	%
Suka	23	69,7	11	33,3
Tidak Suka	10	30,3	22	66,7

Sumber : Data Primer, 2022

Tabel 3 menunjukkan bahwa tingkat kesukaan rasa puding Laguna A1 sebagian besar suka sebanyak 23 orang (69,7%) selebihnya tidak suka sebanyak 10 orang (30,3%). Sedangkan pada pudding Laguna A2 sebagian besar tidak suka sebanyak 22 orang (66,7%) dan suka sebanyak 11 orang (33,3%).

PEMBAHASAN

Kandungan Gizi Karbohidrat

Berdasarkan hasil analisis laboratorium pada puding Laguna yakni Puding yang berbahan dasar ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas L*) dengan penambahan buah naga merah (*hylocereus polirhizis*) diperoleh kandungan karbohidrat yang paling banyak adalah pada pudding A1 sebesar 35,52%, sedangkan pada Puding A2 sebesar 29,20%. Penentuan kadar Karbohidrat dalam penelitian ini menggunakan metode *Luff Scrool* dan berdasarkan hasil analisis kandungan karbohidrat di Laboratorium dapat diketahui bahwa Puding A1 lebih banyak memiliki karbohidrat karena jumlah buah naga yang diberikan pada Puding Laguna A1 lebih banyak dibanding Puding Laguna A2 yakni jumlah Ubi jalar ungu sebanyak 100 gram pada masing-masing puding Laguna, sedangkan buah naga yang diberikan pada puding Laguna A1 sebanyak 75 gram dan A2 sebanyak 50 gram. Namun demikian jumlah karbohidrat yang terdapat dalam puding Laguna tersebut merupakan akumulasi zat gizi dari bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan puding seperti adanya ubi jalar ungu, agar-agar dan juga santan yang merupakan bahan-bahan yang mengandung karbohidrat.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Ramadhan et al., bahwa kandungan karbohidrat buah naga merah dalam setiap 100 gr adalah 11,5 gram, olehnya itu semakin banyak jumlah buah naga yang diberikan maka kandungan karbohidratnya akan semakin meningkat

(Ramadha, dkk., 2015). Penelitian ini sejalan pula dengan penelitian Amriany yang menemukan bahwa kandungan Karbohidrat pada ubi jalar ungu adalah 15,23%. Sampel 1:1 yaitu kandungan Karbohidrat 15,59%, Sampel 3:1 yaitu kandungan Karbohidrat 15,48% dan sampel 1:3 yaitu kandungan Karbohidrat 16,26% (Amriani, 2017).

Penelitian ini diperkuat oleh Teori Almtsier bahwa Karbohidrat memegang peranan penting dalam alam karena merupakan sumber energi utama bagi manusia dan hewan yang harganya relatif murah. Semua karbohidrat berasal dari tumbuh-tumbuhan. Melalui proses *fotosintesis*, klorofil tanaman dengan bantuan sinar matahari mampu membentuk karbohidrat dari karbondioksida (CO₂) berasal dari udara dan air (H₂O) dari tanah. Karbohidrat yang dihasilkan adalah karbohidrat sederhana *glukosa*. Di samping itu dihasilkan oksigen (O₂) yang lepas di udara. Demikian juga dengan pendapat Anonim (2014) bahwa ubi jalar ungu merupakan sumber karbohidrat dan sumber kalori yang cukup tinggi (Almtsier, 2016).

Protein

Hasil pemeriksaan kandungan Protein yang dianalisis menggunakan metode Kjeldahl ditemukan bahwa kandungan protein pada Puding Laguna A1 lebih banyak yakni 1,91%, sedangkan Puding Laguna A2 adalah 1,55%. Hal ini karena komposisi buah naga yang diberikan pada puding Laguna A1 lebih banyak yaitu 75 gram dibanding pada puding Laguna A1 sebanyak 50 gram.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Ramadhan dkk., menemukan bahwa kandungan protein buah naga merah dalam setiap 100 gr adalah 0,53 gram, sehingga jika dikaitkan dengan penelitian yang telah dilakukan maka dapat diketahui bahwa semakin banyak buah naga yang ditambahkan maka semakin meningkat kandungan protein pada puding Laguna (10). Penelitian ini sejalan juga dengan penelitian Amriany yang menemukan bahwa kandungan Protein Ubi jalar ungu sebanyak 5,58%. Sampel 1:1 yaitu kandungan Protein 4,95%, sampel 3:1 yaitu kandungan Protein 5,12% dan sampel 1:3 kandungan Protein 4,51% (Amriani, 2017).

Kadar Protein dalam penelitian ini dipertegas oleh teori Almtsier bahwa Protein yaitu *makro molekul* yang mempunyai berat

molekul antara lain lima ribu hingga beberapa juta. Protein terdiri atas rantai-rantai panjang asam amino, yang terikat satu sama lain dalam ikatan peptida. Asam amino terdiri atas unsur-unsur karbon, hidrogen, oksigen, dan nitrogen, beberapa asam amino di samping itu mengandung unsur-unsur fosfor, besi, sulfur, iodium, dan kobalt. Protein mempunyai fungsi khas yang tidak dapat digantikan oleh zat gizi lain, yaitu membangun serta memelihara sel-sel dan jaringan tubuh. Protein yaitu bagian dari semua sel hidup dan merupakan bagian terbesar tubuh sesudah air. Seperlima bagian tubuh adalah protein, separuhnya ada di dalam otot, seperlima ada di dalam jaringan lain dan cairan tubuh (Almatsier, 2016).

Vitamin A (*Betakaroten*)

Hasil analisis kandungan *betakaroten* pada puding Laguna A 1 dan A1 menggunakan metode *Spektrofotometer uv vis* menemukan bahwa kandungan *betakaroten* Puding Laguna A1 sebesar 10,66 µg/g sedangkan puding Laguna A2 sebanyak 9,95 µg/g. Hal ini berarti kandungan *betakaroten* pada puding Laguna A1 lebih banyak dibanding puding Laguna A2, hal ini karena buah naga yang diberikan dalam pembuatan puding Laguna A1 lebih banyak yaitu 75 gr. sedangkan puding Laguna A2 sebanyak 50 gr. Penelitian ini sejalan dengan penelitian Ginting et al., bahwa beta karoten merupakan komponen utama karotenoid pada ubi jalar (86 – 90%), yakni senyawa yang menyebabkan daging umbi berwarna kuning hingga jingga. Kandungan beta karoten berkorelasi positif dengan intensitas warna kuning dan jingga umbi (Ginting, dkk., 2014). Penelitian ini sejalan pula dengan penelitian Ramadhan et al., bahwa kandungan protein buah naga merah dalam setiap 100 gr adalah 0,005-0,012 g (Ramadhan, dkk., 2015).

Penelitian ini dipertegas oleh pendapat Almatsier bahwa *Betakaroten* (C₂₀H₃₀O) tersusun atas 2 molekul *retinol* yang saling berkaitan dan membentuk pro-vitamin A yang paling aktif dibandingkan dengan karotenoid lainnya. Karotenoid terdapat didalam kloroplas tanaman, yang juga berperan sebagai katalisator dalam proses fotosintesis. *Betakaroten* memiliki karakteristik larut dalam lemak tetapi tidak larut dalam air, mudah rusak karena teroksidasi pada suhu tinggi (Almatsier, 2016).

Vitamin A berfungsi dalam penglihatan normal pada cahaya remang. Di dalam mata *retinol*, bentuk vitamin A yang didapat dari darah, dioksidasi menjadi *retinal*. *Retinal* ke mudian mengikat protein opsin dan membentuk pigmen visual merah-ungu (*visual purple*) atau *rodopsin*. *Rodopsin* ada di dalam sel khusus di dalam retina mata yang dinamakan rod. Bila cahaya mengenai retina, pigmen visual merah-ungu ini berubah menjadi kuning bayangan din *retinal* dipisahkan dari opsin. Pada saat itu, terjadi rangsangan elektrokimia yang merambat sepanjang saraf mata ke otak yang menyebabkan terjadinya suatu visual. Selama proses ini, sebagian dari vitamin A dipisahkan dari protein dan diubah menjadi *retinol* (Almatsier, 2016).

Tingkat Kesukaan

Penelitian ini menunjukkan bahwa tingkat kesukaan rasa pada Puding Laguna A1 sebagian besar suka sebanyak 23 orang (69,7%) selebihnya tidak suka sebanyak 10 orang (30,3%). Sedangkan pada puding A2 sebagian besar tidak suka sebanyak 22 orang (66,7%) dan suka sebanyak 11 orang (33,3%). Hasil penelitian ini mendeskripsikan bahwa responden lebih menyukai puding A1 dibanding A2 disebabkan karena rasa yang ditimbulkan oleh A1 lebih manis sehingga responden menyukai rasa manis tersebut. Sedangkan responden yang tidak menyukai manis lebih memilih menyatakan tidak suka untuk puding A1.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Amriani yang menemukan bahwa Uji hedonik terbaik terdapat pada formulasi 1:3, sedangkan uji mutu hedonik dengan kriteria agak baik pada formulasi 1:1, 3:1 dan 1:3, berdasarkan penelitian ini disarankan bagi masyarakat agar dapat membuat biskuit ubi jalar ungu untuk menjadi makanan layak konsumsi sebagai makanan tambahan guna memenuhi kebutuhan zat gizi perharinya (Amriani, 2017)

Penelitian ini selaras pula dengan penelitian Setyaningsih yang menemukan bahwa uji kesukaan meminta panelis untuk harus memilih satu pilihan di antara yang lain. Maka itu, produk yang tidak dipilih dapat menunjukkan bahwa produk tersebut disukai ataupun tidak disukai. Berdasarkan hasil uji tingkat kesukaan produk dari 20 panelis yaitu 5 orang panelis terlatih dan 15 orang panelis

tidak terlatih. Hasil produk puding A1 disukai berjumlah 18 orang dan A2 berjumlah 18 orang serta tidak suka produk A1 berjumlah 2 orang dan A2. berjumlah 2 orang. Kesimpulan hasil produk dari 20 panelis terlatih dan tidak terlatih (Setyaningsih dan Hariyani, 2014).

Penelitian ini diperkuat oleh Rahayu yang menemukan bahwa rasa dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu senyawa kimia, suhu, konsentrasi dan interaksi dengan komponen rasa yang lain. Rasa makanan merupakan faktor kedua yang menentukan cita rasa makanan setelah penampilan makanan itu sendiri. Apabila penampilan makanan yang disajikan merangsang saraf melalui indera penglihatan sehingga mampu membangkitkan selera untuk mencicipi makanan tersebut, maka pada tahap selanjutnya rasa makanan itu akan ditentukan oleh rangsangan terhadap indera penciuman dan indera perasa (Rahayu, 2016).

SIMPULAN

Kesimpulan penelitian ini adalah kandungan Gizi karbohidrat puding Laguna A1 sebesar 35,52%, sedangkan pada Puding Laguna A2 sebesar 29,20%. Kandungan izi protein puding Laguna A1 sebesar 1,91% dan Puding Laguna A2 sebanyak 1,55%. Kandungan Gizi *betakaroten* puding Laguna A1 sebanyak 10,66 µg/g dan pudding A2 sebanyak 9,95 µg/g. Tingkat kesukaan rasa puding Laguna pada Baduta gizi kurang di wilayah kerja Puskesmas Abeli yaitu sebagian besar menyukai Puding Laguna A1.

SARAN

Bagi pihak Puskesmas Abeli, penelitian ini diharapkan dapat menjadi landasan dalam menerapkan kebijakan tentang pendayagunaan bahan pangan lokal yakni ubi jalar ungu dan buah naga sebagai makanan tambahan dalam mencegah dan menanggulangi gizi kurang di Puskesmas Abeli.

Bagi tenaga kesehatan khususnya tenaga gizi di Puskesmas Abeli diharapkan dapat memberikan sosialisasi dan mendesiminasikan tentang manfaat dari ubi jalar ungu dan buah naga yang dapat diolah menjadi puding sebagai makanan tambahan bagi Baduta gizi Kurang.

Bagi keluarga khususnya orang tua Baduta sebaiknya dapat menyediakan dan membuat puding yang berbahan dasar Ubi jalar ungu dan buah naga dan memberikan kepada

Balita secara rutin sehingga dapat menunjang pertumbuhan dan perkembangan Baduta.

Bagi Peneliti Selanjutnya, diharapkan dapat melakukan penelitian tentang faktor yang menyebabkan rendahnya tingkat kesukaan pada puding A1 dan menganalisis kandungan gizi lain seperti Lemak, Karbohidrat serta Vitamin dan Mineral yang terkandung dalam Puding Ubi Jalar Ungu dengan penambahan buah naga.

DAFTAR RUJUKAN

- Almatsier, S. (2016). *Prinsip dasar ilmu gizi* (ke-9). pt gramedia pustaka utama.
- Amriani. (2017). *Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit ubi Jalar Ungu (Ipomea Batatas L. Poiret) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat*. Al-Sihah : Public Health Science Journal, 9; 138–152
- Diniyyah, S. R., & Nindya, T. S. (2017). *Asupan Energi, Protein dan Lemak dengan Kejadian Gizi Kurang pada Balita Usia 24-59 Bulan di Desa Suci , Gresik Energy , Protein and Fat Intake with Underweight of Toddlers Age 24-59 Months in Suci Village, Gresik*. <https://doi.org/10.20473/amnt.v1.i4.2017.341-350.2017>
- Dinkes Kota Kendari. (2021). Data Balita Gizi Kurang 2021 Tahun Dinas Kesehatan Kota Kendari.
- Ginting, E., Utomo, J. S., & Yulifianti, R. (2014). *Potensi Ubi jalar Ungu Sebagai Pangan Fungsional*. Iptek Tanaman Pangan, 2014. 6(1) ; 116–138.
- Heryantie, D. I., Mafruroh, S., & Hidayati, U. (2016). *Puding Kulit Manggis Sebagai Pereda Nyeri Haid*.
- Kemenkes RI. (2018). *Angka Kecukupan Gizi Balita*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Muslimah. (2019). Pengaruh Pemberian Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L. Poiret*) Terhadap Status Gizi Kurang Pada Anak Balita Usia 12-36 Bulan di Wilayah Kerja Puskesmas Somba Opu.
- Profil Puskesmas Abeli. (2022). Data Baduta Gizi Kurang Tahun 2022 Puskesmas Abeli..
- Rahayu, W. P. (2016). *Diktat penuntun praktikum penilaian organoleptik*.

- Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian
Bogor.
- Ramadhan, M. R., Harun, N., & Hamzah, D. A.
N. F. (2015). Kajian Pemanfaatan Buah
Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*)
dan Mangga (*Mangifera indica* Linn)
dalam Pembuatan Fruit Leather. *Sgu*,
14(1); 23–31.
- Setyaningsih, Hariyani. (2014). *Gizi Untuk
Kesehatan Ibu dan Anak*. Yogyakarta :
Graha Ilmu.
- Sulpidar. (2014). *Gambaran Perbandingan
Status Gizi Balita Pada Penderita Gizi
Kurang Sebelum dan Sesudah
Diberikan Taburia Di Puskesmas
Antang Tahun 2014*". Skripsi.
Universitas Islam Negeri Alauddin
Makassar.
- World Health Organization (WHO)*. (2016).
*Levels and Trends in Child
Malnutrition*.