

SKRIPSI

**DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN GIZI BROWNIES *GLUTEN-FREE*
BERBAHAN TEPUNG TALAS (*Colocasia esculenta*)
DAN OKARA KACANG KEDELAI (*Glycine max*)**



BELLA AYU NURSYIFA

NIM 211041016

**KEMENTRIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN PONTIANAK
JURUSAN GIZI
PRODI GIZI DAN DIETETIKA PROGRAM SARJANA TERAPAN
TAHUN 2025**

HALAMAN JUDUL

**DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN GIZI BROWNIES *GLUTEN-FREE*
BERBAHAN TEPUNG TALAS (*Colocasia esculenta*)
DAN OKARA KACANG KEDELAI (*Glycine max*)**

SKRIPSI

Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi dan memperoleh gelar
Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes
Pontianak



BELLA AYU NURSYIFA

NIM 211041016

**KEMENTRIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN PONTIANAK
JURUSAN GIZI
PRODI GIZI DAN DIETETIKA PROGRAM SARJANA TERAPAN
TAHUN 2025**

VISI DAN MISI

PRODI GIZI DAN DIETETIKA PROGRAM SARJANA TERAPAN JURUSAN GIZI POLTEKKES KEMENKES PONTIANAK

VISI

Menjadi Program Studi menghasilkan lulusan sebagai Enterpreneur di bidang Gizi sebagai rujukan nasional Berkualitas Global.

MISI

1. Menyelenggarakan kegiatan Tridharma Perguruan Tinggi Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika berkualitas global
2. Menyelenggarakan Pendidikan Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika, berintelektualitas tinggi, berbudi luhur dan mampu bersaing di tingkat global
3. Mengembangkan tata kelola Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika yang transparan, akuntabel dan kolaboratif
4. Berperan aktif dalam kerjasama pengembangan dan peningkatan sistem pendidikan Program Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika di tingkat global
5. Menghasilkan lulusan Sarjana Terapan Gizi sebagai Enterpreneur di bidang gizi

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

**DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN GIZI BROWNIES GLUTEN-FREE
BERBAHAN TEPUNG TALAS (*Colocasia esculenta*)
DAN OKARA KACANG KEDELAI (*Glycine max*)**

Telah dipersiapkan dan disusun oleh

BELLA AYU NURSYIFA

NIM 211041016

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji
Pontianak, 29 Agustus 2025

Tim Penguji

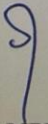
Tanda Tangan

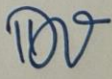
1. Ketua : Widyana Lakshmi Puspita, SKM, MPH
2. Anggota : Sopiyanidi, S.Gz, MPH
3. Anggota : Mulyanita, ST, M.T.P
4. Anggota : Dahliansyah, SKM, M.Gz

Pontianak, 29 Agustus 2025

Mengetahui,
Ketua Jurusan Gizi

Ketua Prodi Gizi dan Dietetika
Program Sarjana Terapan


JURIANTO GAMBIR, S.SiT, M.Kes
NIP.197001061992031003


DESI, SKM, M.Gizi
NIP.197708252000031002

HALAMAN PERSETUJUAN

SKRIPSI

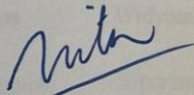
**DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN GIZI BROWNIES GLUTEN-FREE
BERBAHAN TEPUNG TALAS (*Colocasia esculenta*)
DAN OKARA KACANG KEDELAI (*Glycine max*)**

Diusulkan Oleh

BELLA AYU NURSYIFA
NIM 211041016

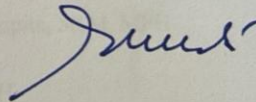
Telah diperbaiki dan disetujui
Pontianak, 8 September 2025

Pembimbing Utama



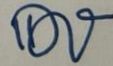
MULYANITA, ST, M. T. P
NIDN. 4001018301

Pembimbing Pendamping



DAHLIANSYAH, SKM, M. GZ
NIDN. 4011077901

Ketua Prodi Gizi dan Dietetika
Program Sarjana Terapan



DESI, SKM, M. Gizi
NIP. 197709182000031002

PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini saya:

Nama : Bella Ayu Nursyifa
NIM : 211041016
Program Studi : Sarjana Terapan
Jurusan : Gizi
Perguruan Tinggi : Poltekkes Kemenkes Pontianak

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan proposal skripsi saya yang berjudul :

**DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN GIZI BROWNIES *GLUTEN-FREE*
BERBAHAN TEPUNG TALAS (*Colocasia esculenta*)
DAN OKARA KACANG KEDELAI (*Glycine max*)**

Apabila suatu saat nanti terbukti saya melakukan tindakan plagiat, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Pontianak, 28 Februari 2025

Penulis,



BELLA AYU NURSYIFA
NIM 211041016

iv

CS Scanned with CamScanner

BIODATA PENULIS

Nama : Bella Ayu Nursyifa

Tempat Tanggal Lahir : Pontianak, 11 Mei 2003
Jenis Kelamin : Perempuan
Alamat : Jl. Urai Bawadi Gg. Podorukun dalam 2 No. 23, Pontianak
Nomor HP : 089670253798

RIWAYAT PENDIDIKAN

SD : SDN 03 Pontianak 2009 -2015
SLTP : SMP 9 Pontianak 2015-2018
SLTA : SMA 8 Pontianak 2018-2021
PT : Poltekkes Kemenkes Pontianak 2021-2025

KESAN DAN PESAN SELAMA MENGIKUTI PENDIDIKAN DI PRODI GIZI DAN DIETETIKA PROGRAM SARJANA TERAPAN

Kesan: Selama menempuh pendidikan di Prodi Gizi dan Dietetika, saya mendapatkan banyak ilmu, pengalaman, serta bimbingan berharga dari dosen yang sabar dan penuh dedikasi. Lingkungan belajar yang kondusif juga membentuk saya menjadi lebih disiplin dan siap menghadapi tantangan di bidang gizi.

Pesan: Semoga Prodi Gizi dan Dietetika semakin maju, terus meningkatkan kualitas pendidikan, dan mampu mencetak lulusan yang kompeten serta berdaya saing di tingkat global.

ABSTRAK

DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN GIZI BROWNIES *GLUTEN-FREE* BERBAHAN TEPUNG TALAS (*Colocasia esculenta*) DAN OKARA KACANG KEDELAI (*Glycine max*)

Bella Ayu Nursyifa¹, Mulyanita², Dahliansyah³
Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Pontianak, Indonesia
Email : Bellaayu.nursyifa11@gmail.com

Latar Belakang: Anak dengan autisme umumnya memiliki gangguan pencernaan atau intoleransi terhadap gluten, sehingga memerlukan makanan bebas gluten yang mudah dicerna. Brownies sebagai camilan yang disukai anak-anak dapat dimodifikasi dengan bahan lokal bebas gluten seperti tepung talas dan okara kacang kedelai untuk mendukung asupan gizi.

Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima dan kandungan zat gizi brownies gluten-free berbahan dasar tepung talas dan okara kacang kedelai sebagai alternatif makanan selingan bagi anak autis.

Metode: Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental menggunakan tiga formulasi berbeda (F1, F2, F3) yang diuji melalui uji organoleptik oleh 25 panelis agak terlatih. Aspek yang dinilai meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Uji proksimat dilakukan pada formulasi terbaik. Data dianalisis menggunakan uji Friedman dan uji Wilcoxon.

Hasil: Formulasi F3 (okara kacang kedelai 55 g dan tepung talas 45 g) merupakan formulasi yang paling disukai panelis dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Hasil uji proksimat menunjukkan kandungan air 29,12%, abu 1,64%, lemak 13,88%, protein 8,96%, karbohidrat 46,12%, dan serat kasar 2,13%.

Kesimpulan: Brownies gluten-free dengan formulasi F3 memiliki daya terima terbaik dan kandungan zat gizi yang sesuai, sehingga dapat dijadikan sebagai alternatif makanan selingan bergizi bagi anak penyandang autisme.

Kata Kunci : Okara kacang kedelai, Tepung talas, Brownies, Gluten-free

ABSTRACT

ACCEPTABILITY AND NUTRITIONAL CONTENT OF GLUTEN-FREE BROWNIES MADE FROM TARO FLOUR (*Colocasia esculenta*) AND SOYBEAN PULP (*Glycine max*)

Bella Ayu Nursyifa¹, Mulyanita², Dahliansyah³

Departement of Nutrition, Poltekkes Kemenkes Pontianak, Indonesia

Email : Bellaayu.nursyifa11@gmail.com

Background: Children with autism often suffer from digestive disorders or gluten intolerance, requiring gluten-free foods that are easy to digest. Brownies, a commonly enjoyed snack, can be modified using local gluten-free ingredients such as taro flour and soybean pulp to enhance nutritional intake.

Objective: This study aims to evaluate the acceptability and nutritional content of gluten-free brownies made from taro flour and soybean pulp as an alternative snack for children with autism.

Method: This was an experimental study using three different formulations (F1, F2, F3) tested through organoleptic assessments by 25 semi-trained panelists. Attributes evaluated included color, aroma, taste, and texture. Proximate analysis was conducted on the best formulation. Data were analyzed using Friedman and Wilcoxon tests.

Results: Formulation F3 (55 g soybean pulp and 45 g taro flour) was the most preferred by panelists in terms of color, aroma, taste, and texture. The proximate analysis of F3 showed moisture content 29.12%, ash 1.64%, fat 13.88%, protein 8.96%, carbohydrate 46.12%, and crude fiber 2.13%.

Conclusion: Gluten-free brownies with formulation F3 had the highest acceptability and adequate nutritional composition, making them a suitable alternative nutritious snack for children with autism.

Keywords: Soybean pulp, Taro flour, Brownies, Gluten-free

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti ucapkan pada Tuhan Yang Maha Esa atas Kuasa-Nya yang telah memberikan segala nikmat dan kesempatan sehingga penyusunan skripsi yang berjudul **“Daya Terima Dan Kandungan Gizi Brownies Gluten-Free Berbahan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta*) Dan Okara Kacang Kedelai (*Glycine Max*)”** dapat terselesaikan.

Selanjutnya ucapan terima kasih yang tak terhingga saya sampaikan kepada Mulyanita, ST, M. T. P selaku pembimbing utama dan Dahliansyah, SKM, M. Gz selaku pembimbing pendamping yang penuh kesabaran dan perhatiannya dalam memberikan bimbingan hingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik. Dengan terselesaikannya skripsi ini, perkenankan pula saya untuk mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Kelana Kusuma Dharma, S.Kp, M.Kes. selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Pontianak.
2. Bapak Jurianto Gambir, S.SiT, M.Kes. selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Pontianak.
3. Bapak Desi, SKM, M.Gizi. selaku Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Pontianak.
4. Terima kasih yang tak terhingga kepada orang tua tercinta, ayahanda (Alm) Anto Samino dan ibunda Sri Kartika Rahayu yang telah memberikan semangat, doa, dan segala dukungannya sejak penyusun lahir hingga saat ini, dan tidak pernah lelah memberikan motivasi serta kesabaran kepada penyusun.
5. Seluruh Dosen, Instruktur dan Staf Jurusan Gizi serta semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu dalam penyusunan Skripsi ini.
6. Terimakasih untuk kedua kakak dan abang, mbak Ika, mbak Ayu, mas Dimas yang telah memberikan semangat, doa, dan dukungannya sejak penulis lahir hingga saat ini dan selalu percaya kepada saya dalam setiap hal yang saya lakukan. Terimakasih sudah menjadi kakak dan abang terbaik buat saya.
7. Terimakasih juga untuk seluruh sahabat sejawat saya Adinda, Nur Oksa, Dini, Wusqa yang selalu menjadi support dan membantu penulis dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini. Tanpa kalian aku tidak akan mampu menyelesaikan ini sendirian, terimakasih banyak atas semua kenangan yang sudah kita lalui selama masa perkuliahan ini, dan semoga persahabatan kita akan selalu terjalin baik hingga kita tua nanti.

Penulis telah berusaha sebaik-baiknya untuk menyusun Skripsi ini. Penulis tetap mengharapkan kritik dan saran dari pembaca untuk perbaikan skripsi ini. Semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi peneliti dan pihak lain yang membutuhkan.

Pontianak, 28 Agustus 2025

Penulis