

**KUALITAS DAN DAYA TERIMA NAGASARI PADAT GIZI  
SEBAGAI MAKANAN ANAK BALITA**



**SARY AMANAH**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

**Wisuda Periode Maret 2015**

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**KUALITAS DAN DAYA TERIMA NAGASARI PADAT GIZI SEBAGAI  
MAKANAN ANAK BALITA**

**SARY AMANAH**

Artikel ini disusun berdasarkan skripsi Sary Amanah untuk persyaratan  
wisuda Maret 2015 dan telah diperiksa/disetujui oleh kedua  
Pembimbing

Padang, Mei 2015

**Pembimbing I**

**Pembimbing II**



Dra. Hj. Baidar, M.Pd  
NIP. 19510415 197710 2 001



Dra. Hj. Asmar Yulastri, M.Pd., Ph.D  
NIP. 19640619 199203 2 001

## **Kualitas dan Daya Terima Nagasari Padat Gizi sebagai Makanan Anak Balita**

**Sary Amanah<sup>1</sup>, Baidar<sup>2</sup>, Asmar Yulastri<sup>2</sup>**  
**Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**  
**FT Universitas Negeri Padang**  
**Email: sary.zhou@yahoo.com**

### **Abstract**

*This research aimed to analyze the quality and to know capacity of acceptance nutrient dense nagasari as a food toddlers. The research was the development of research. The object of research was a nutrient dense nagasari as a toddlers. The procedure to begins with a quality test using organoleptic test. Test of Organoleptic conducted by involving six professional panelists people is experts in area of culinary, nutrition and food, and then do the test of capacity acceptance to 24 toddlers in kindergarten Dharmawanita UNP. Result of quality test nagasari which developed is said valid by professional panelists people on the fourth trial because the results of assessment professional panelists people in each indicator have very good that is, 5.00. Furthermore, the result of capacity acceptance test showed that nagasari which developed is received by toddlers.*

**Key word: Quality, capacity acceptance, nagasari, nutrient dense**

---

<sup>1</sup>Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Untuk Wisuda Periode Maret 2015

<sup>2</sup>Dosen Jurusan Kesejahteraan Keluarga FT-UNP

## A. Pendahuluan

Ubi jalar (*Ipomoea batatas*) atau dikenal sebagai *sweet potato* merupakan tanaman yang sangat familiar bagi masyarakat, banyak ditemukan di pasar dengan harga relatif murah. Menurut Badan Pusat Statistik pada tahun 2011 produksi ubi jalar di Sumatera Barat mencapai 98.120. Sedangkan pada tahun 2012 produksi ubi jalar di Sumatera Barat Mencapai 124.881 ton (BPS, 2013: 325). Ubi jalar sudah dikenal oleh masyarakat sebagai makanan pokok atau hanya sebagai makanan selingan yang sederhana. Ubi jalar mengandung berbagai vitamin dan mineral yang dibutuhkan oleh tubuh, seperti kalsium dan zat besi, serta vitamin A dan C. Ubi jalar kuning juga mengandung betakaroten yang tinggi. Menurut Richana (2013: 25) “Betakaroten merupakan bahan pembentuk vitamin A dalam tubuh. Kandungan betakaroten pada ubi jalar kuning dapat juga berfungsi sebagai antioksidan. Antioksidan yang disimpan dalam ubi jalar kuning mampu menghalangi laju perusakan sel oleh radikal bebas”.

Ubi jalar dapat dikonsumsi oleh anak balita karena ubi jalar mempunyai tekstur yang lembut dan mudah untuk dicerna. Akan tetapi anak balita tidak banyak menyukai ubi jalar dengan olahan seperti digoreng, dibakar dan dikukus. Untuk itu perlu adanya variasi menu makanan anak balita dari olahan ubi jalar yang disesuaikan menurut kebutuhan anak balita yaitu dari segi warna, tekstur, aroma, rasa, bentuk, kandungan gizi serta bahan

yang digunakan. Salah satu cara adalah dengan memanfaatkan ubi jalar kuning diolah menjadi makanan Indonesia berupa cemilan yaitu nagasari.

Nagasari merupakan salah satu kue khas Indonesia dan sejenis kue basah. Menurut Rezeki (2013: 8) “Nagasari adalah kue yang berbahan dasar tepung beras, tepung tapioka, santan, gula, daun pandan dan garam yang diisi pisang. Kue ini biasanya dibalut dengan daun pisang”. Menurut tim penyusun kamus pusat bahasa (2008: 993) “Nagasari adalah kue yang terbuat dari tepung beras, santan, gula yang berisi pisang, kemudian dibungkus dengan daun pisang muda”. Berdasarkan pendapat para ahli, dapat disimpulkan bahwa nagasari terbuat dari tepung beras dan tepung tapioka yang dicampurkan dengan santan dan gula, serta diisi dengan pisang, kemudian dibungkus dengan daun pisang. Nagasari sudah umum di masyarakat, terutama anak balita dapat mengkonsumsi nagasari karena nagasari mempunyai tekstur yang lembut dan lunak. Akan tetapi nagasari yang biasa dikonsumsi masyarakat dan anak balita banyak mengandung karbohidrat, rendah protein, rendah vitamin dan rendah mineral.

Anak balita membutuhkan vitamin, protein, mineral dan karbohidrat sedangkan dalam nagasari yang biasa dikonsumsi anak balita dan biasa diolah masyarakat masih belum bisa memenuhi kebutuhan gizi anak balita. Maka diperlukan adanya pengembangan untuk makanan anak balita yang mempunyai nilai gizi lengkap. Salah satunya adalah dengan memanfaatkan ubi jalar yang berwarna kuning dalam pembuatan nagasari sebagai substitusi

tepung beras yang dapat berpengaruh pada warna, aroma, rasa, tekstur, bentuk dan nilai gizi.

Berdasarkan uraian di atas perlu dilakukan penelitian pengembangan resep nagasari yang cocok untuk anak balita. Maka penulis melakukan penelitian dengan tujuan yaitu untuk menganalisis kualitas (warna, bentuk, aroma, tekstur dan rasa) dan mengetahui daya terima nagasari padat gizi sebagai makanan anak balita.

## **B. Metodologi Penelitian**

Jenis penelitian yang dilakukan adalah pengembangan (*research and development*). Menurut Sugiyono (2010: 297) “Metode penelitian dan pengembangan adalah metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu dan menguji keefektifan produk tersebut”. Prosedur dalam penelitian ini yaitu melakukan uji kualitas nagasari sampai dinyatakan valid oleh panelis ahli. Produk dinyatakan valid oleh panelis ahli apabila penilaian pada lembar validasi mendekati angka 5 untuk semua indikator penilaian. Selanjutnya melakukan uji daya terima kepada anak balita di TK Dharma Wanita UNP.

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini adalah setelah nagasari matang, selanjutnya diberikan kepada panelis ahli dengan melengkapi lembaran format validasi makanan untuk anak balita dan kemudian panelis ahli memberikan penilaian yang ditemui panelis ahli pada format pengujian yang meliputi kualitas warna, aroma, bentuk, rasa serta hedonik (kesukaan).

Setelah produk dinyatakan valid oleh panelis ahli, maka dilanjutkan dengan melakukan uji daya terima nagasari padat gizi yang dilengkapi dengan angket kepada 24 anak balita. Teknik analisis data pada penelitian ini yaitu menggunakan deskriptif kuantitatif.

### **C. Hasil Penelitian dan Pembahasan**

Penilaian nagasari pada percobaan pertama dengan substitusi 20% menyatakan bahwa tekstur yang dihasilkan kurang baik. Kualitas rasa yang dihasilkan kurang baik. Kualitas warna yang dihasilkan kurang baik. Kualitas aroma yang dihasilkan kurang baik. Kualitas bentuk yang dihasilkan baik. Dengan demikian penggunaan substitusi ubi jalar kuning pada nagasari dihasilkan pada warna kurang kekuningan, rasa kurang dominan ubi jalar kuning dikarenakan substitusi ubi jalar kuning yang digunakan sedikit.

Penilaian di atas disimpulkan bahwa nagasari belum layak untuk dijadikan sebagai makanan anak balita, maka dilakukan percobaan kedua untuk meningkatkan kualitas nagasari. Perbaikan yang disarankan oleh panelis ahli yaitu dengan melakukan substitusi ubi jalar kuning sebanyak 40%, untuk menghasilkan kualitas warna, bentuk, aroma, tekstur dan rasa yang baik.

Penilaian nagasari pada percobaan kedua dengan substitusi 40% menyatakan bahwa tekstur nagasari yang dihasilkan kurang baik. Kualitas warna nagasari yang dihasilkan baik. Kualitas aroma yang dihasilkan baik. Kualitas rasa nagasari yang dihasilkan baik. Kualitas bentuk yang dihasilkan

baik. Hal ini menunjukkan semakin banyak substitusi ubi jalar kuning yang digunakan akan semakin berpengaruh terhadap kualitas warna nagasari yang dihasilkan.

Berdasarkan hasil penilaian pada percobaan kedua menunjukkan bahwa nagasari dengan substitusi 40% dinyatakan cukup baik untuk makanan anak balita. Dilihat dari hasil penilaian, dapat diketahui bahwa substitusi 40% memiliki warna yang kuning kemerahan, bentuk yang cukup rapi, aroma yang cukup baik, dan rasa yang dominan ubi jalar kuning. Oleh karena itu dipilihlah resep nagasari dengan substitusi 40% untuk dikembangkan ke tahap selanjutnya sebagai makanan anak balita. Kesimpulan setelah dipilih resep nagasari dengan substitusi 40%, panelis ahli menyarankan untuk mengurangi tepung tapioka dari jumlah takaran, yang dilakukan pada percobaan ketiga agar menghasilkan kualitas nagasari yang baik.

Pada percobaan ketiga yang dilakukan, nagasari yang dihasilkan dari penilaian panelis ahli cukup baik. Hal ini disebabkan kualitas tekstur yang dihasilkan baik, kualitas rasa yang dihasilkan baik dan kualitas aroma yang dihasilkan baik. Berdasarkan kekurangan tersebut perlu perbaikan dengan menggantikan tepung tapioka dengan tepung hunkwe serta menambahkan susu dari jumlah sebelumnya agar tingkat kemanisan tercapai dan memenuhi nilai gizi yaitu protein. Tepung hunkwe dapat menjadikan nagasari lebih mengkilat dan tekstur yang dihasilkan lebih padat dan kenyal. Kemudian perlu ditambahkan garnish didalam nagasari, sehingga warna dari nagasari menarik untuk dilihat yaitu sagu mutiara dan daun pandan.



Pada percobaan keempat yang dilakukan, menunjukkan skor penilaian dari semua indikator kualitas nagasari memperoleh skor rata-rata sebesar 5,00, yaitu sangat baik. Hasil penilaian panelis ahli resep nagasari yang dikembangkan pada percobaan keempat dinyatakan valid dan maka dilanjutkan dengan uji daya terima kepada 24 anak balita di TK Dharma Wanita UNP.

Penilaian uji daya terima dilakukan pada empat indikator yaitu porsi yang dimakan, bagian yang dimakan, ekspresi ketertarikan terhadap makanan dan lama waktu menghabiskan porsi yang dimakan. Berdasarkan penilaian uji daya terima pada indikator pertama (banyak yang dimakan) diketahui bahwa 67,0% anak balita menghabiskan 1 buah nagasari yang diberikan. Pada indikator kedua (bagian yang dimakan) diketahui bahwa 70,8% anak balita menghabiskan seluruh bagian nagasari yang diberikan. Pada indikator ketiga (ekspresi ketertarikan terhadap makanan) diketahui bahwa 46,0% anak balita memperlihatkan ekspresi ketertarikan (bersemangat dan biasa saja) dalam mengkonsumsi nagasari. pada indikator keempat (lama waktu menghabiskan porsi yang dimakan) diketahui bahwa 58,0% anak balita menghabiskan nagasari selama kurang dari 10 menit.

## **D. Simpulan dan Saran**

### **1. Simpulan**

- a. Penilaian nagasari dilakukan sebanyak 4 kali percobaan dan dinyatakan valid oleh panelis ahli pada percobaan keempat. Penilaian

dinyatakan valid apabila pada lembaran validasi sudah mendapatkan nilai 5,00 yaitu sangat baik pada setiap indikator.

- b. Penilaian uji daya terima pada indikator pertama (banyak yang dimakan), anak balita menghabiskan 1 buah nagasari yang diberikan. Pada indikator kedua (bagian yang dimakan), anak balita menghabiskan seluruh bagian nagasari yang diberikan. Pada indikator ketiga (ekspresi ketertarikan terhadap makanan), anak balita memperlihatkan ekspresi ketertarikan (bersemangat dan biasa saja) dalam mengkonsumsi nagasari. Pada indikator keempat (lama waktu menghabiskan porsi yang dimakan), anak balita menghabiskan nagasari selama kurang dari 10 menit.

## **2. Saran**

- a. Bagi masyarakat terutama orang tua yang memiliki anak balita diharapkan dengan adanya penelitian ini dapat menjadikan informasi atau pengetahuan baru yang bermanfaat dalam bervariasi nagasari dan penganekaragaman makanan anak balita dengan menggunakan potensi lokal serta menjadikan nagasari yang dikembangkan sebagai makanan anak balita.
- b. Bagi mahasiswa diharapkan penelitian ini dapat menjadi tambahan ilmu pengetahuan di bidang pengolahan makanan berbahan baku ubi jalar kuning.

- c. Bagi peneliti selanjutnya untuk dapat lebih mengkaji dan mengembangkan lebih dalam lagi teori yang sudah dijelaskan dalam penelitian ini.

**Catatan:** artikel ini disusun berdasarkan skripsi penulis dengan Pembimbing I: Dra. Hj. Baidar, M.Pd dan Pembimbing II: Dra. Hj. Asmar Yulastri, M.Pd., PhD.

### **Daftar Pustaka**

- Badan Pusat Statistik. 2013. *Tanah Datar Dalam Angka 2013*. Padang: BPS Kabupaten Tanah Datar.
- Rezeki, Putri. 2013. *Uji Kualitas Hasil Jadi Kue Nagasari Menggunakan tepung Ganyong*. <http://thesis.binus.ac.id>. [05-02-2015]
- Richana, Nur. 2013. *Menggali Potensi Ubi Kayu dan Ubi Jalar*. Bandung: Nuansa Cendikia.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif / Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabet.
- Tim Penyusun Kamus Pusat Bahasa. 2008. *Kamus Bahasa Indonesia*. Jakarta: Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional.