

ABSTRAK

Abdillah, Regita Dwinurcahyani. 2020. Pengaruh Penambahan Tape Ketan Hitam terhadap Kualitas, Nilai Gizi Serat dan Antosianin Es Krim sebagai Makanan Selingan Penderita Konstipasi pada Anak Usia Prasekolah. Skripsi. Program Studi Diploma 4. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.

Pembimbing: Dr. RR. Nur Fauziah, SKM, MKM, RD

Di Indonesia belum ada data nasional konstipasi, namun menurut hasil penelitian yang dilakukan tahun 2016 pada anak usia 3-6 tahun, kejadian konstipasi anak prasekolah sebanyak 76,5%. Serat dan antosianin memiliki kemampuan mengikat air di dalam kolon membuat volume feses menjadi lebih besar dan akan merangsang saraf pada rektum sehingga menimbulkan keinginan untuk defekasi. Produk Es Krim Tape Ketan hitam yang kaya akan serat dan antosianin diperlukan sebagai alternatif makanan selingan penderita konstipasi. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan formulasi dan mengetahui pengaruh penambahan tape ketan hitam terhadap sifat organoleptik, kadar serat, dan antosianin. Desain penelitian studi eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Metode penelitian menggunakan uji hedonik untuk mengetahui sifat organoleptik, enzimatik gravimetri untuk serat pangan, dan pH diferensial untuk uji antosianin. Formulasi es krim dengan penambahan tape ketan hitam yang diperoleh yaitu F1 (30%), F2 (50%), dan F3 (70%). Hasil uji *Kruskall Wallis* menunjukkan hanya terdapat perbedaan yang bermakna pada warna produk. Diharapkan adanya penelitian lebih lanjut mengenai efektivitas pemberian es krim tape ketan hitam terhadap penderita konstipasi pada anak usia prasekolah.

Kata Kunci : Es Krim Tape Ketan Hitam, Sifat Organoleptik, Serat, Antosianin