

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Anak Sekolah

1. Pengertian Anak Sekolah

Berdasarkan World Health Organization (WHO), kelompok usia sekolah berada pada kisaran umur 7–15 tahun. Sementara itu, Sirait dan K (2022) mengemukakan bahwa anak usia sekolah mencakup kelompok usia 6–12 tahun. Pada periode tersebut, terjadi proses pertumbuhan dan perkembangan yang berlangsung dengan cepat, serta memiliki tingkat aktivitas fisik yang tinggi. Aktivitas tersebut meliputi aktivitas pembelajaran di lingkungan pendidikan, berinteraksi dengan kelompok sebaya, maupun berbagai aktivitas lainnya di luar rumah, sehingga kebutuhan energi dan zat gizi perlu terpenuhi secara optimal untuk mendukung tumbuh kembangnya. Kondisi ini menyebabkan kebutuhan energi pada anak usia sekolah menjadi relatif tinggi. Asupan energi yang cukup sangat diperlukan untuk mendukung kelancaran aktivitas sehari-hari sekaligus menunjang tercapainya pertumbuhan dan perkembangan yang berlangsung secara optimal pada periode tersebut (Ratnasari, D. Purniasih, 2019).

2. Kebutuhan Gizi Anak Sekolah

Tingginya aktivitas fisik yang dilakukan anak sekolah menuntut pemenuhan kebutuhan zat gizi yang seimbang. Apabila kebutuhan tersebut tidak terpenuhi dengan baik, anak berisiko mengalami berbagai masalah gizi, seperti malnutrisi yang ditandai dengan defisit energi dan protein, anemia akibat kekurangan zat besi, defisiensi vitamin A, serta gangguan akibat kekurangan yodium. Zat gizi pada anak sekolah tidak hanya berperan dalam menunjang proses kehidupan sehari-hari, Selain berfungsi dalam memenuhi kebutuhan tubuh sehari-hari, zat gizi juga berperan penting dalam menunjang pertumbuhan tubuh dan kemampuan berpikir. Dengan demikian, kelompok usia sekolah memerlukan pemenuhan zat gizi yang seimbang, baik berupa zat gizi makro seperti karbohidrat, protein, dan lemak maupun zat gizi mikro (Ernawati *et al.*, 2023).

Tabel 1. Kebutuhan Gizi Usia 6–15 Tahun

	Kelompok Umur	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak Total (g)	KH (g)
Umum	6–9 tahun	1650	40	55	250
Laki-laki	10–12 tahun	2000	50	65	300
Laki-laki	13–15 tahun	2400	70	80	350
Perempuan	10–12 tahun	1900	55	65	280
Perempuan	13–15 tahun	2050	65	70	300

Sumber : (Kemenkes, 2019)

B. Makanan Selingan

1. Pengertian Makanan Selingan

Makanan selingan adalah pangan yang dikonsumsi di antara dua waktu makan utama sebagai pengganti lapar sebelum waktu makan berikutnya. Konsumsi makanan selingan bertujuan untuk melengkapi kebutuhan zat gizi harian yang mungkin belum terpenuhi dari makanan utama. Selain itu, makanan selingan juga berperan dalam membantu menjaga ketersediaan energi tubuh yang digunakan selama melakukan berbagai aktivitas sehari-hari. Secara umum, makanan selingan menyumbang sekitar 10–20% dari total kebutuhan energi harian. Oleh karena itu, konsumsi makanan selingan berperan penting dalam melengkapi asupan energi dan zat gizi yang kurang diperoleh dari makan utama (Dinda & Nasution, 2019).

2. Jenis Makanan Selingan

Saat ini, jenis makanan selingan yang beredar di pasaran semakin beragam, mulai dari makanan tradisional hingga jajanan modern yang banyak diminati anak usia sekolah. Berbagai produk tersebut mudah dijumpai di lingkungan sekolah, seperti kantin sekolah, pedagang kaki lima. Makanan selingan yang umum dikonsumsi anak sekolah antara lain : cookies (Widiawati, A., & Anjani, 2017), nugget (Maryanto & Afiatna, 2020), donat (Anugrah, 2020), dan sebagainya.

3. Syarat Makanan Selingan

Menurut (Ummah, 2020), Persyaratan yang perlu dipenuhi oleh makanan selingan meliputi:

- a. Memberikan kalori dan zat gizi yang memadai
Makanan selingan sebaiknya mengandung energi dan zat gizi yang memadai untuk membantu memenuhi kebutuhan tubuh.. Energi dari makanan selingan dianjurkan sekitar 10–20% dari kebutuhan energi harian dan dikonsumsi di antara waktu makan utama.
- b. Mudah dicerna
Makanan selingan sebaiknya berasal dari bahan yang mudah dicerna agar tidak membebani sistem pencernaan dan dapat diserap dengan baik oleh tubuh.
- c. Tidak merangsang alat cerna
Makanan selingan tidak boleh terlalu pedas, asam, atau berlemak karena dapat mengiritasi saluran pencernaan.
- d. Diberikan dalam waktu yang tidak dekat dengan waktu makan
Makanan selingan dikonsumsi pada jeda antarwaktu makan utama sehingga tidak mengganggu konsumsi makanan saat waktu makan utama tiba.
- e. Disajikan semenarik mungkin
Makanan selingan sebaiknya disajikan dengan tampilan yang menarik agar meningkatkan minat dan selera makan.

Masa sekolah merupakan periode yang ditandai dengan pesatnya perkembangan fisik dan meningkatnya berbagai kegiatan harian, sehingga diperlukan kecukupan sumber tenaga untuk menunjang proses tumbuh kembang serta menjaga kondisi tubuh tetap optimal. Mengacu pada Angka Kecukupan Gizi (AKG), kebutuhan energi harian pada kelompok usia sekolah berada dalam kisaran 1.650–2.000 kkal. Makanan selingan menyumbang sekitar 10–15% dari kebutuhan energi harian. Dengan demikian, energi yang dianjurkan dari makanan selingan untuk anak sekolah berkisar antara ± 165 –300 kkal per hari.

C. Churros

1. Pengertian Churros

Churros merupakan makanan ringan tradisional yang berasal dari Spanyol dan Portugis, yang kemudian berkembang dan dikenal luas di berbagai negara. Secara historis, churros dibuat oleh masyarakat pedesaan sebagai pangan sederhana karena menggunakan bahan yang mudah diperoleh dan teknik pengolahan yang praktis (Diana, 2023). Churros termasuk dalam produk olahan pangan berbasis tepung yang diolah melalui proses penggorengan (*deep frying*), yang menghasilkan tekstur bagian luar yang garing, sedangkan bagian dalamnya tetap lembut.



Gambar 1. Churros

Bahan utama dalam pembuatan churros meliputi tepung terigu, air, dan garam, dengan penambahan telur, gula, atau lemak seperti mentega pada beberapa formulasi untuk meningkatkan cita rasa dan kualitas sensori. Setelah digoreng, churros umumnya disajikan dengan taburan gula atau saus pendamping, sehingga dikategorikan sebagai makanan selingan sumber energi (Dinasty & Gusnadi, 2020).

2. Syarat Mutu Churros

Tabel 2. Syarat Mutu Churros Menurut SNI 2973:2022

No	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan		
1.1	Warna	-	Normal
1.2	Bau	-	Normal
1.3	Rasa	-	Normal
2	Kadar air	Fraksi massa, %	Maks. 5
3	Abu tidak larut dalam	Fraksi massa, %	Maks. 0,1

	asam		
4	Protein ($N \times 5,7$)	Fraksi massa, %	Min. 4,5 ¹ Min. 4,1 ² Min. 2,7 ³
5	Bilangan asam	mg KOH/g lemak	Maks. 2,0
6	Cemaran logam berat		
6.1	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 0,50
6.2	Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks. 0,20
6.3	Timah (Sn)	mg/kg	Maks. 40
6.4	Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks. 0,05
6.5	Arsen (As)	mg/kg	Maks. 0,50

Sumber : Badan Standarisasi Nasional (2022)

3. Prosedur Pembuatan Churros

1) Standar Resep Pembuatan Churros

- a. Tepung terigu 150
- b. Air 230 ml
- c. Gula 20 g
- d. Mentega 70 g
- e. Telur 1 butir
- f. Garam sejumput
- g. Ekstrak vanili 1 tetes

2) Standar Prosedur Pembuatan Churros :

- a. Siapkan seluruh bahan sesuai dengan takaran yang telah ditentukan.
- b. Panaskan air bersama mentega, gula, dan garam hingga mendidih serta mentega tercampur dan mencair sempurna.
- c. Tambahkan tepung terigu, kemudian aduk secara cepat hingga adonan menjadi kalis dan tidak lagi menempel pada permukaan panci.
- d. Angkat adonan dan biarkan hingga suhu agak hangat.
- e. Tambahkan telur serta vanili ke dalam adonan, kemudian aduk sampai seluruh bahan menyatu dan diperoleh adonan yang lembut.
- f. Pindahkan adonan ke dalam kantong spuit yang sudah dilengkapi cetakan bermotif bintang.

- g. Panaskan minyak, lalu semprotkan adonan ke dalam minyak panas.
- h. Goreng churros hingga berwarna kuning keemasan dan teksturnya renyah.
- i. Angkat churros dan tiriskan.
- j. Churros siap disajikan.

(Maghfira *et al.*, 2022)

D. Labu Kuning

1. Pengertian Labu Kuning

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) termasuk tanaman hortikultura yang relatif mudah dikembangkan serta dapat tumbuh pada beragam wilayah, mulai dari daerah dataran rendah hingga dataran tinggi. Di Indonesia, ketersediaan labu kuning tergolong melimpah. Hal ini ditunjukkan oleh data Badan Pusat Statistik (BPS) melaporkan produksi labu kuning pada tahun 2011 sebesar 428.197 ton. Tingginya tingkat produksi tersebut menunjukkan bahwa labu kuning memiliki potensi besar sebagai bahan pangan lokal yang berkelanjutan. Selain mudah diperoleh, labu kuning juga dapat diolah menjadi berbagai produk pangan olahan yang bernilai tambah, sehingga berpeluang untuk dikembangkan sebagai alternatif bahan baku dalam inovasi produk pangan berbasis pangan lokal. (Nilasari *et al.*, 2017)



Gambar 2. Labu Kuning

Labu kuning termasuk bahan pangan dengan komposisi zat gizi yang beragam. Kandungannya meliputi air, vitamin, senyawa antioksidan, dan karoten yang berperan sebagai provitamin A. Selain vitamin A, B, dan C, labu kuning juga menyediakan mineral berupa kalium, kalsium, natrium, zat besi, seng, dan selenium. Kandungan karbohidrat dan serat yang terdapat di dalamnya turut melengkapi komposisi gizi labu kuning, sehingga sangat bermanfaat untuk menunjang kesehatan dan pertumbuhan anak sekolah (Autari *et al.*, 2018).

2. Kandungan Gizi Pada Labu Kuning

Kandungan zat gizi pada labu kuning menjadikannya sebagai salah satu bahan pangan yang dapat membantu memenuhi kebutuhan gizi kelompok usia sekolah. Kandungan energi dan karbohidrat pada labu kuning berperan dalam membantu memenuhi kebutuhan energi anak yang aktif, sedangkan seratnya mendukung kesehatan pencernaan. Labu kuning juga mengandung β -karoten serta vitamin C yang berperan dalam menunjang sistem kekebalan tubuh dan pertumbuhan anak.

Tabel 3. Kandungan Zat Gizi Labu Jalar Kuning dalam 100 gr

No	Zat Gizi	Kandungan
1.	Energi	51 kkal
2.	Protein	1.7 g
3.	Karbohidrat	10.0 g
4.	Serat	2.7 g
5.	Beta-karoten	1.569 μ g
6.	Vitamin C	2 mg

Sumber : TKPI (2017)

3. Hasil Olahan Labu Kuning

Selain dikonsumsi dalam bentuk segar, labu kuning juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku berbagai produk olahan pangan. Pengolahan labu kuning bertujuan untuk meningkatkan nilai guna bahan pangan serta memberikan variasi dalam pengolahan dan penyajian. Beragam hasil olahan labu kuning diantaranya :

- Substitusi tepung labu kuning (*cucurbita moschata*) terhadap nilai gizi brownies kukus (Subaktilah *et al.*, n.d.)
- Sosis dengan fortifikasi β -caroten dari labu kuning (*Cucurbita moschata*) (Gunawan *et al.*, 2009)
- Daya terima snack bar tepung labu kuning kacang merah (Autari *et al.*, 2018)

E. Ubi Jalar Kuning

1. Pengertian Ubi Jalar Kuning

Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) termasuk komoditas pangan yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber energi karena kandungan karbohidratnya. Keberadaan tanaman ini turut berperan dalam menunjang penyediaan pangan, sehingga kedudukannya cukup penting sebagai salah satu sumber pangan setelah padi, jagung, dan ubi kayu. Ubi jalar kuning merupakan salah satu jenis yang dibedakan berdasarkan warna bagian dalam umbinya, mulai dari kuning tua, kuning muda, hingga putih kekuningan. Kurniawati (2012) dalam Anggarain (2021) menyebutkan bahwa ketersediaan ubi jalar kuning di Indonesia tergolong cukup besar, dengan produksi sekitar 1.886 ton setiap tahun. Meskipun demikian, tingkat pemanfaatan komoditas tersebut sebagai bahan pangan masih tergolong rendah, ditunjukkan oleh persentase konsumsinya yang berada pada kisaran 1,4–17,8% di sebagian besar wilayah Indonesia.



Gambar 3. Ubi Jalar Kuning

Ubi jalar kuning diketahui sebagai salah satu sumber β -karoten yang cukup tinggi, dengan kandungan mencapai 27,68 mg per 100 g bahan. Selain itu, umbi ini juga mengandung berbagai vitamin, seperti vitamin C serta vitamin B kompleks yang terdiri atas tiamin (vitamin B1) dan riboflavin (vitamin B2). Kandungan mineral yang terdapat pada ubi jalar kuning meliputi zat besi (Fe), kalsium (Ca), kalium (K), fosfor (P), dan natrium (Na). Ubi jalar kuning turut menyumbang protein dan lemak dalam jumlah tertentu. Kadar β -karoten yang tinggi memiliki fungsi sebagai antioksidan dan dapat membantu mengurangi risiko terjadinya berbagai masalah kesehatan, termasuk penyakit kardiovaskular, kanker, penuaan dini, penurunan imunitas, stroke, katarak, kerusakan kulit akibat sinar matahari, serta gangguan jaringan otot (Sari et al., 2023).

2. Kandungan Gizi Pada Ubi Jalar Kuning

Ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas* L.) memiliki kandungan zat gizi yang beragam dan bermanfaat bagi tubuh. Karbohidrat yang terdapat di dalamnya dapat digunakan sebagai sumber energi, sementara β -karoten merupakan provitamin A yang berperan dalam pemeliharaan kesehatan mata dan fungsi kekebalan tubuh. Ubi jalar kuning juga mengandung vitamin C yang berfungsi sebagai antioksidan dalam membantu melindungi tubuh dari paparan radikal bebas.

Tabel 4. Kandungan Zat Gizi Ubi Jalar Kuning dalam 100 gr

No	Zat Gizi	Kandungan
1.	Energi	119 kkal
2.	Protein	0.5 g
3.	Karbohidrat	25.1 g
4.	Serat	4.2 g
5.	Beta-karoten	784 μ g
6.	Vitamin C	21 mg

Sumber : TKPI (2017)

3. Hasil Olahan Ubi Jalar Kuning

Ketersediaan ubi jalar kuning yang cukup luas di Indonesia menjadikannya sebagai salah satu bahan pangan lokal yang dapat digunakan dalam pembuatan beragam produk pangan. Karakteristiknya yang memiliki rasa manis alami, tekstur yang lunak, serta kandungan zat gizi yang beragam menjadikan bahan pangan ini layak dijadikan alternatif dalam pembuatan produk olahan. Kandungan karbohidrat, serat, vitamin, dan mineral yang terdapat pada ubi jalar kuning turut mendukung pemanfaatannya sebagai bahan baku makanan selingan yang bernilai gizi. Berbagai produk pangan yang dapat dihasilkan dari pengolahan ubi jalar kuning antara lain:

- Sirup ubi jalar kuning (*ipomea batatas l.*) dengan penambahan sari belimbing wuluh (Sari *et al.*, 2023).
- Bolu lapis kojo ubi jalar kuning sebagai snack rendah kalori dan penambah serat (Anggarain, 2021).
- Muffin ubi jalar kuning (*ipomoea batatas l.*) sebagai alternatif perbaikan gizi masyarakat (Damayati *et al.*, 2018).

F. Uji Organoleptik

Penilaian organoleptik dilakukan dengan menggunakan pancaindra manusia sebagai alat untuk mengidentifikasi dan menilai sifat-sifat yang terdapat pada suatu produk pangan. Penilaian tersebut merupakan hasil dari tanggapan indra terhadap rangsangan yang diterima, baik secara fisiologis maupun psikologis, sehingga seseorang dapat mengenali dan menilai sifat-sifat suatu objek. Pada penelitian ini, produk yang dinilai adalah makanan, sehingga rangsangan yang diterima panelis berasal dari atribut produk, seperti warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Uji hedonik merupakan salah satu teknik dalam pengujian organoleptik yang digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan atau daya terima konsumen terhadap suatu produk pangan. Penilaian dilakukan berdasarkan tanggapan pribadi panelis yang diperoleh melalui fungsi pancaindra, meliputi penglihatan, penciuman, pengecap, dan perabaan. Pada pengujian ini, panelis memberikan tanggapan terhadap sejumlah atribut produk yang meliputi warna, aroma, cita rasa, tekstur, serta penilaian umum terhadap produk. Respons kesukaan kemudian dituangkan dalam suatu rentang skor, berkisar dari sangat tidak suka hingga sangat suka (Ambarwati et al., 2025).

1. Warna

Warna menjadi salah satu atribut yang berpengaruh dalam menentukan kualitas suatu pangan karena memberikan gambaran awal terhadap produk. Tampilan warna yang menarik dan sesuai dengan karakteristik pangan dapat mendorong ketertarikan konsumen, sedangkan warna yang tidak sesuai atau terlihat kurang menarik dapat mengurangi ketertarikan terhadap produk (Lamusu, 2019).

2. Tekstur

Tekstur adalah karakteristik permukaan dan sifat fisik suatu bahan pangan yang ditentukan oleh ukuran, bentuk, dan kerapatan strukturnya, serta dapat dirasakan melalui sentuhan di mulut dan dengan tangan. Tekstur mencakup berbagai sensasi seperti lunak atau keras, lembek atau renyah, serta halus atau kasar. Tekstur merupakan faktor penting yang memengaruhi kenikmatan dan tingkat penerimaan suatu produk pangan oleh konsumen. Selain penampilan visual dan rasa, tekstur berperan besar dalam kesukaan konsumen karena

berkaitan dengan harapan sensorik terhadap suatu jenis makanan (Alemu, 2023).

3. Rasa

Rasa berkaitan dengan kemampuan lidah dalam membedakan berbagai sensasi dasar, meliputi manis, asam, asin, dan pahit. Suatu makanan umumnya memiliki perpaduan dari beberapa rasa tersebut yang membentuk cita rasa tertentu dengan keseimbangan yang dapat memengaruhi kesukaan konsumen (Lamusu, 2019).

4. Aroma

Aroma adalah karakteristik yang muncul dari senyawa volatil pada makanan dan dapat dirasakan melalui indera penciuman. Aroma berperan penting dalam membentuk persepsi awal konsumen sebelum makanan dikonsumsi, karena aroma yang menarik dapat meningkatkan selera dan penerimaan terhadap suatu produk (Widayanti et al., 2021).

G. Panelis

Panelis merupakan orang yang bertugas memberikan penilaian terhadap tingkat kesukaan suatu produk pangan dalam pengujian organoleptik. Penilaian dilakukan terhadap atribut organoleptik yang mencakup warna, tekstur, rasa, dan aroma makanan selingan. Metode penilaian yang digunakan adalah skala hedonik dengan rentang nilai 1–5, yaitu mulai tidak suka hingga amat suka. Pengujian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan dan menentukan produk yang paling disukai oleh panelis. Dalam pengujian organoleptik, panelis dibedakan menjadi beberapa jenis berdasarkan tingkat kepekaan dan pengalaman. Secara umum, terdapat enam jenis panelis yang biasa digunakan, yaitu sebagai berikut:

1. Panelis Perorangan

Panelis perorangan adalah seseorang yang mempunyai tingkat keahlian dan sensitivitas pancaindra yang tinggi, baik yang diperoleh secara alami maupun melalui proses pelatihan secara intensif. Penggunaan panelis jenis ini memiliki beberapa keunggulan, yaitu kemampuan mendeteksi karakteristik produk dengan lebih sensitif, meminimalkan kemungkinan terjadinya bias, proses penilaian yang lebih efisien, serta ketahanan yang baik terhadap kelelahan selama pengujian.

2. Panelis terbatas

Panelis terbatas beranggotakan sekitar tiga hingga lima orang yang mempunyai sensitivitas tinggi dalam mengenali karakteristik sensori suatu produk. Jumlah anggota yang tidak banyak, bias penilaian dapat lebih dikendalikan. Keputusan penilaian umumnya diperoleh melalui diskusi antaranggota panel.

3. Panelis terlatih

Panelis terlatih terdiri atas sekitar 15–25 orang yang sebelumnya telah mengikuti pelatihan khusus untuk melakukan penilaian sensori dan memiliki kepekaan sensori yang cukup baik. Penilaian dilakukan secara individu, kemudian hasilnya dianalisis secara bersama untuk memperoleh kesimpulan. Panelis terlatih harus memenuhi persyaratan tertentu, antara lain bersikap jujur, dalam kondisi sehat, tidak lapar, dan tidak merokok selama pengujian.

4. Panelis agak terlatih

Panelis agak terlatih terdiri dari lima belas sampai dua puluh lima orang yang telah mengenal sifat-sifat tertentu dari produk yang diuji, namun belum mendapatkan pelatihan secara intensif seperti panelis terlatih. Panelis jenis ini biasanya dipilih dari kelompok terbatas dan terlebih dahulu diuji kemampuannya sebelum digunakan dalam penelitian.

5. Panelis tidak terlatih

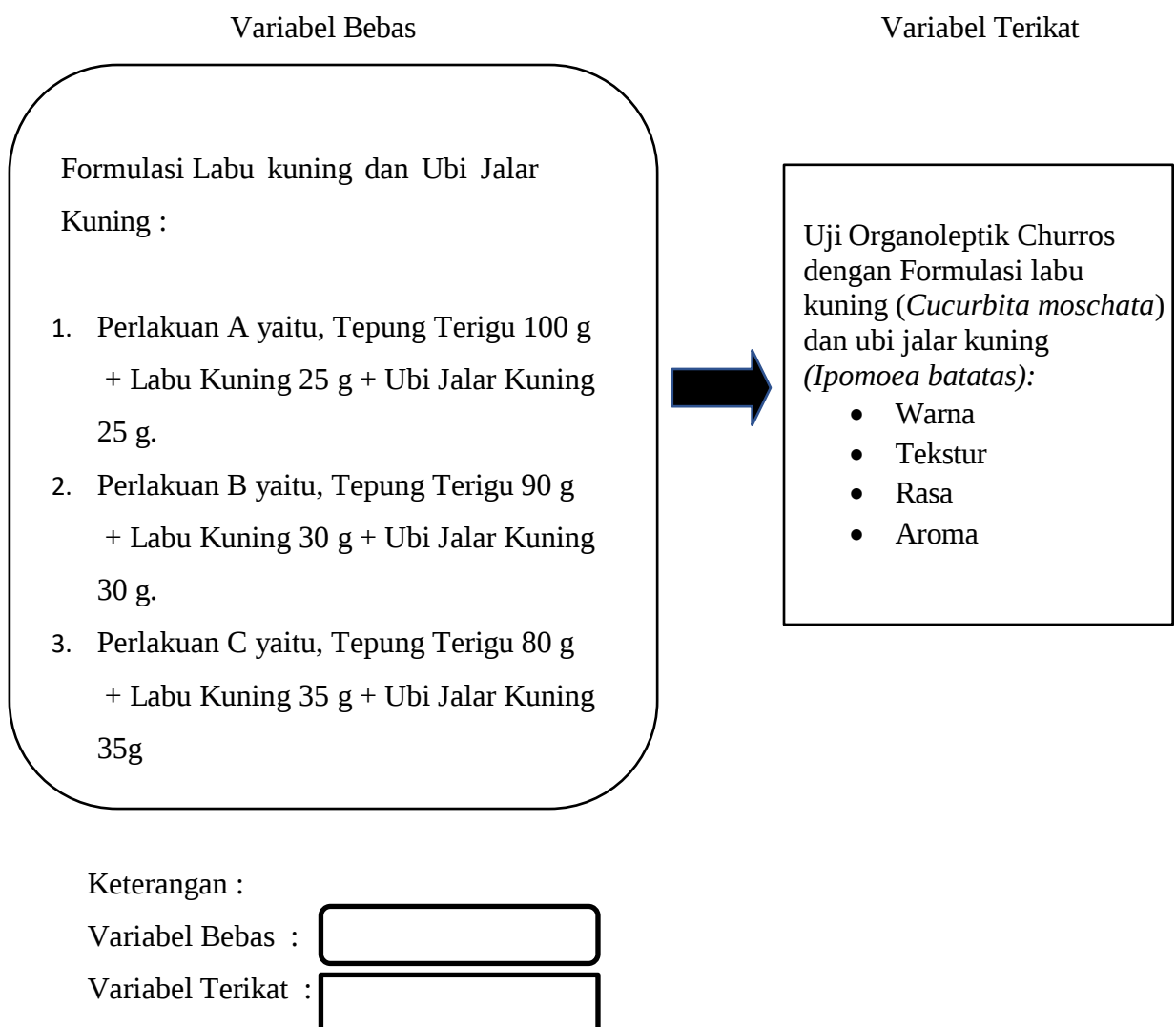
Panelis tidak terlatih ialah sekelompok orang dengan kemampuan rata-rata dan tidak mendapatkan pelatihan formal dalam pengujian organoleptik. Meskipun demikian, panelis ini memiliki kemampuan untuk membedakan dan menilai karakteristik produk pangan yang diuji. Jumlah panelis tidak terlatih umumnya berkisar antara dua puluh lima hingga seratus orang.

6. Panelis konsumen

Panelis konsumen merupakan sekelompok individu yang dipilih untuk mewakili calon pengguna atau sasaran pasar dari produk yang akan dievaluasi. Jumlah panelis umumnya berkisar antara 30–100 orang. Pemilihan panelis dapat dilakukan secara umum maupun berdasarkan karakteristik tertentu yang disesuaikan dengan target konsumen produk. Dengan demikian, penilaian tersebut diharapkan mampu memberikan gambaran mengenai penerimaan produk pada kelompok yang menjadi sasaran penelitian.

H. Kerangka Konsep

Variabel independen yang diterapkan dalam penelitian ini berupa variasi formulasi labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas*). pada pembuatan churros sebagai makanan selingan anak sekolah. Formulasi penambahan bahan tersebut dilakukan dengan perbedaan komposisi dalam adonan churros. Variabel terikat (dependen) pada penelitian ini adalah daya terima churros, yang dinilai melalui uji organoleptik mencakup warna, aroma, rasa, dan tekstur. Formulasi penambahan labu kuning dan ubi jalar kuning diduga dapat memengaruhi daya terima churros yang dihasilkan.



Gambar 4. Kerangka Konsep

I. Defenisi Operasional

Tabel 5. Defenisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Skala
1.	Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>)	Labu kuning merupakan bahan pangan lokal yang digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan churros. Labu yang digunakan adalah labu kuning matang segar, dengan bagian yang dimanfaatkan berupa daging buah tanpa kulit dan biji. Sebelum digunakan, labu dicuci dengan air mengalir, dikupas, dipotong kecil, lalu dikukus selama ± 15 –20 menit hingga lunak. Setelah matang, labu dihaluskan menjadi puree, ditimbang sesuai formulasi, kemudian ditambahkan ke dalam adonan dasar churros tanpa mengurangi komposisi bahan utama.	Nominal
2.	Ubi Jalar Kuning (<i>Ipomoea batatas</i>)	Ubi jalar kuning merupakan bahan pangan lokal yang digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan churros. Ubi yang digunakan adalah ubi jalar kuning segar, tidak busuk, dan tidak bertunas, dengan bagian yang dimanfaatkan berupa umbi tanpa kulit. Ubi dicuci bersih, dikupas, dipotong kecil, lalu dikukus selama ± 15 –20 menit hingga lunak. Setelah itu, ubi dihaluskan hingga menjadi puree yang halus dan homogen, ditimbang sesuai formulasi perlakuan, kemudian ditambahkan ke dalam adonan dasar churros tanpa mengurangi komposisi bahan utama.	Nominal

3.	Churros Formulasi Penambahan Labu Kuning Dan Ubi Jalar Kuning	Churros merupakan selingan berbentuk panjang bergerigi yang dibuat dari adonan tepung terigu yang dimasak terlebih dahulu, kemudian digoreng hingga berwarna kuning keemasan, dengan formulasi penambahan puree labu kuning dan ubi jalar kuning ke dalam adonan. Proses pembuatan dimulai dengan memanaskan air, margarin, gula, dan garam hingga mendidih. Tepung terigu dimasukkan dan diaduk hingga adonan kalis. Setelah adonan sedikit dingin telur ditambahkan dan diaduk hingga tercampur rata. Selanjutnya, puree labu kuning dan ubi jalar kuning ditambahkan sesuai dengan perlakuan dan dicampur hingga merata. Adonan dimasukkan ke dalam piping bag dengan spuit berbentuk bintang, dicetak memanjang $\pm 8-10$ cm, kemudian digoreng dalam minyak panas hingga matang dan berwarna kuning keemasan.	Nominal
4.	Uji Organoleptik	Uji penilaian daya terima formulasi churros berdasarkan persepsi panelis terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur menggunakan skala hedonik. Kriteria penilaian meliputi: Sangat suka (5) Suka (4) Cukup suka (3) kurang Suka (2) Tidak suka (1) Menurut Setyaningsih, 2010 dalam (Ismanto, 2023)	Ordinal

J. Hipotesis

Ho (Hipotesis Nol)

Tidak ada pengaruh formulasi labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas*) terhadap daya terima churros sebagai makanan selingan anak sekolah berdasarkan uji organoleptik.

Ha (Hipotesis Alternatif)

Ada pengaruh formulasi labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas*) terhadap daya terima churros sebagai makanan selingan anak sekolah berdasarkan uji organoleptik.