

**SKRIPSI**

**PENGARUH VARIASI CAMPURAN TEPUNG BONGGOL  
PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca formatypica*) DENGAN  
TEPUNG BERAS DAN TEPUNG KETAN PADA PEMBUATAN  
KUE KLEPON DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT  
ORGANOLEPTIK, DAN KADAR SERAT PANGAN**



**BERLIANA RAHMAWATI**

**P07131219043**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA  
JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN  
YOGYAKARTA  
TAHUN 2023**

**SKRIPSI**

**PENGARUH VARIASI CAMPURAN TEPUNG BONGGOL  
PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca formatypica*) DENGAN  
TEPUNG BERAS DAN TEPUNG KETAN PADA PEMBUATAN  
KUE KLEPON DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT  
ORGANOLEPTIK, DAN KADAR SERAT PANGAN**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika



**BERLIANA RAHMAWATI**

**P07131219043**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA  
JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN  
YOGYAKARTA  
TAHUN 2023**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**SKRIPSI**

“Pengaruh Variasi Campuran Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) dengan Tepung Beras dan Tepung Ketan pada Pembuatan Kue Klepon Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Serat Pangan”

Disusun oleh

BERLIANA RAHMAWATI

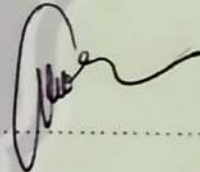
P07131219043

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji


Pada tanggal : 13 JUNI 2023

**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**

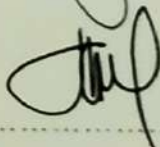
Ketua,  
Dr. Waluyo, STP, M.Kes.  
NIP. 196711091990031002

  
(.....)

Anggota,  
Joko Susilo, SKM, M.Kes.  
NIP. 196412241987031002

  
(.....)

Anggota,  
Setyowati, SKM, M.Kes.  
NIP. 196406211988032002

  
(.....)

Yogyakarta, 20 JUNI 2023

Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M.Kes.

NIP. 196804021992031003

## PERSETUJUAN PEMBIMBING

### SKRIPSI

“Pengaruh Variasi Campuran Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) dengan Tepung Beras dan Tepung Ketan pada Pembuatan Kue Klepon Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Serat Pangan”

Disusun oleh

BERLIANA RAHMAWATI

P07131219043

Telah disetujui pembimbing pada tanggal

30 MEI 2023

Menyetujui

Pembimbing Utama



Joko Susilo, SKM, M.Kes  
NIP. 196412241987031002

Pembimbing Pendamping



Setyowati, SKM, M.Kes  
NIP. 196406211988032002

Yogyakarta, 30 MEI 2023

Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M.Kes  
NIP. 196804021992031003

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Berliana Rahmawati

NIM : P07131219043

Tanda Tangan :

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Berliana', with a stylized flourish extending to the right.

Tanggal : 10 Juli 2023

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI  
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

---

---

Sebagai civitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Berliana Rahmawati  
NIM : P07131219043  
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika  
Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas skripsi saya yang berjudul:

**“Pengaruh Variasi Campuran Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) dengan Tepung Beras dan Tepung Ketan pada Pembuatan Kue Klepon Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Serat Pangan”**

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta  
Pada tanggal : 10 Juli 2023  
Yang menyatakan



(Berliana Rahmawati)

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan berkah dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul “Pengaruh Variasi Campuran Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) dengan Tepung Beras dan Tepung Ketan pada Pembuatan Kue Klepon Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Serat Pangan”. Skripsi ini disusun dan diajukan sebagai salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Dalam penulisan skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan dari berbagai pihak. Melalui kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Iswanto, S.Pd., M.Kes, selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
2. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes. selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta.
3. Bapak Dr. Waluyo, STP, M.Kes. selaku Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta sekaligus Dosen Penguji pada skripsi ini.
4. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes. selaku Dosen Pembimbing Utama dan Ibu Setyowati, SKM, M.Kes, selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang telah meluangkan waktu untuk memberikan pengarahan, bimbingan, dan masukan kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Panelis yang telah bersedia membantu dalam penyusunan skripsi ini.
6. Keluarga dan teman-teman saya yang selalu mendukung dan membantu dalam mengerjakan skripsi ini.

Akhir kata, saya berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga skripsi ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, Maret 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

|  |      |
|--|------|
| HALAMAN PENGESAHAN.....  | iii  |
| PERSET.UJUAN PEMBIMBING.....   | iv   |
| HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....   | v    |
| HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI<br>UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS ..... | vi   |
| ABSTRAK .....  | vii  |
| ABSTRACT .....   | viii |
| KATA PENGANTAR .....   | ix   |
| DAFTAR ISI.....  | x    |
| DAFTAR TABEL.....  | xii  |
| DAFTAR GAMBAR .....  | xiii |
| DAFTAR LAMPIRAN.....   | xiv  |
| BAB I PENDAHULUAN.....   | 1    |
| A. Latar Belakang.....   | 1    |
| B. Rumusan Masalah.....  | 4    |
| C. Tujuan Penelitian .....   | 4    |
| D. Ruang Lingkup .....   | 5    |
| E. Manfaat Penelitian .....  | 6    |
| F. Keaslian Penelitian .....   | 7    |
| G. Rancangan Produk yang Dihasilkan.....   | 8    |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....   | 9    |
| A. Telaah Pustaka .....  | 9    |
| B. Landasan Teori .....  | 23   |
| C. Kerangka Konsep.....  | 24   |
| D. Hipotesis .....   | 24   |
| BAB III METODE PENELITIAN.....   | 25   |
| A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....   | 25   |
| B. Waktu dan Tempat Penelitian.....  | 26   |
| C. Variabel Penelitian.....  | 27   |
| D. Definisi Operasional Variabel (DOV) Penelitian .....                              | 27   |
| E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....  | 30   |
| F. Alat dan Bahan Penelitian .....   | 31   |



|  |    |
|--|----|
| G. Prosedur Penelitian .....                     | 34 |
| H. Manajemen Data .....                          | 39 |
| I. Etika Penelitian .....                        | 40 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....                | 41 |
| A. Hasil .....                                   | 41 |
| 1. Jalannya Penelitian .....                     | 41 |
| 2. Sifat Fisik Kue Klepon .....                  | 44 |
| 3. Sifat Organoleptik Kue Klepon .....           | 46 |
| 4. Kadar Serat Pangan Kue Klepon .....           | 52 |
| 5. Perhitungan Nilai Gizi Kue Klepon .....       | 54 |
| 6. Perhitungan <i>Food Cost</i> Kue Klepon ..... | 56 |
| B. Pembahasan .....                              | 57 |
| 1. Sifat Fisik Kue Klepon .....                  | 57 |
| 2. Sifat Organoleptik Kue Klepon .....           | 59 |
| 3. Kadar Serat Pangan Kue Klepon .....           | 63 |
| 4. Analisis Nilai Gizi Kue Klepon .....          | 66 |
| 5. Analisis <i>Food Cost</i> Kue Klepon .....    | 66 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....                 | 68 |
| A. Kesimpulan .....                              | 68 |
| B. Saran .....                                   | 69 |
| DAFTAR PUSTAKA .....                             | 70 |
| LAMPIRAN .....                                   | 73 |

## DAFTAR TABEL

|  |    |
|--|----|
| Tabel 1. Keaslian Penelitian Dibandingkan dengan Penelitian Terdahulu .....                            | 7  |
| Tabel 2. Syarat Mutu Produk Kue Semi Basah Menurut SNI .....   | 10 |
| Tabel 3. Resep Kue Klepon .....  | 11 |
| Tabel 4. Kandungan Gizi Tepung Bonggol Pisang Kepok per 100 g.....                                     | 16 |
| Tabel 5. Rancangan Percobaan Penelitian .....  | 25 |
| Tabel 6. Komposisi Kue Klepon.....   | 26 |
| Tabel 7. Alat dan Bahan Penelitian.....  | 31 |
| Tabel 8. Hasil Pengamatan Sifat Fisik Klepon .....   | 45 |
| Tabel 9. Hasil Mean Rank Uji Organoleptik Klepon.....  | 47 |
| Tabel 10. Hasil Rata-rata Serat Pangan pada Klepon dengan Variasi Tepung<br>Bonggol Pisang Kepok ..... | 53 |
| Tabel 11. Nilai Gizi Klepon per porsi .....  | 54 |
| Tabel 12. Nilai Gizi per porsi dan pemenuhan AKG Klepon per porsi.....                                 | 55 |
| Tabel 13. Food Cost Kue Klepon per porsi.....  | 56 |

## DAFTAR GAMBAR

|  |    |
|--|----|
| Gambar 1. Kue Klepon .....   | 9  |
| Gambar 2. Bonggol Pisang .....   | 15 |
| Gambar 3. Kerangka Konsep .....  | 24 |
| Gambar 4. Diagram Alir Pembuatan Tepung Bonggol Pisang Kepok .....                             | 35 |
| Gambar 5. Diagram Alir Pembuatan Kue Klepon .....  | 37 |
| Gambar 6. Bonggol Pisang Kepok dan Tepung Bonggol Pisang Kepok.....                            | 43 |
| Gambar 7. Klepon dengan Variasi Campuran Tepung Bonggol Pisang Kepok ...                       | 46 |
| Gambar 8. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna.....   | 48 |
| Gambar 9. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Aroma .....  | 49 |
| Gambar 10. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa.....   | 49 |
| Gambar 11. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Tekstur .....                                     | 50 |
| Gambar 12. Spider Web Mean Rank Tingkat Kesukaan terhadap Klepon.....                          | 51 |
| Gambar 13. Spider Web Mean Rank Tingkat Kesukaan terhadap Klepon<br>Perlakuan B, C, dan D..... | 52 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|   |    |
|---|----|
| Lampiran 1. Naskah Persetujuan Setelah Penjelasan (PSP) .....     | 74 |
| Lampiran 2. Formulir Informed Consent .....                       | 75 |
| Lampiran 3. Formulir Uji Fisik .....                              | 76 |
| Lampiran 4. Formulir Uji Hedonik .....                            | 77 |
| Lampiran 5. Persetujuan Komisi Etik .....                         | 78 |
| Lampiran 6. Data Uji Laboratorium Kadar Serat Pangan .....        | 79 |
| Lampiran 7. Hasil Analisis Uji Statistik Kadar Serat Pangan ..... | 80 |
| Lampiran 8. Hasil Analisis Uji Statistik Sifat Organoleptik ..... | 83 |
| Lampiran 9. Hasil Uji Sifat Fisik .....                           | 86 |
| Lampiran 10. Dokumentasi Alat dan Bahan Penelitian .....          | 87 |
| Lampiran 11. Dokumentasi Proses Pengolahan .....                  | 89 |
| Lampiran 12. Dokumentasi Proses Uji Organoleptik .....            | 91 |
| Lampiran 13. Rencana Anggaran Penelitian .....                    | 92 |
| Lampiran 14. Jadwal Pelaksanaan Penelitian .....                  | 93 |
| Lampiran 15. Rekapitulasi Data Uji Organoleptik .....             | 94 |
| Lampiran 16. Label Kemasan Produk .....                           | 98 |