

SKRIPSI

**VARIASI CAMPURAN UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas l*)
DALAM PEMBUATAN *CHURROS* UBI JALAR UNGU
(CUBIJU) SEBAGAI KUDAPAN SUMBER SERAT DITINJAU
DARI TINGKAT KESUKAAN, KADAR PROKSIMAT, DAN
KADAR SERAT PANGAN**



YENI EKA SHOFIA
P07131220026

**PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2024**

SKRIPSI

VARIASI CAMPURAN UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas l*) DALAM
PEMBUATAN *CHURROS* UBI JALAR UNGU (CUBIJU) SEBAGAI
KUDAPAN SUMBER SERAT DITINJAU DARI TINGKAT KESUKAAN,
KADAR PROKSIMAT, DAN KADAR SERAT PANGAN

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



YENI EKA SHOFIA
P07131220026

**PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2024**

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING

SKRIPSI

VARIASI CAMPURAN UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas l*) DALAM PEMBUATAN *CHURROS* UBI JALAR UNGU (CUBIJU) SEBAGAI KUDAPAN SUMBER SERAT DITINJAU DARI TINGKAT KESUKAAN, KADAR PROKSIMAT, DAN KADAR SERAT PANGAN

YENI EKA SHOFIA

P07131220026

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:
: 31 Mei 2024


Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Setyowati, SKM, M.Kes
NIP. 196406211988032002

Pembimbing Pendamping,



Esthy Rahman Asih, S, TP, M.Sc
NIP.198504152014022004

Yogyakarta, 31 Mei 2024

Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemnkes Yogyakarta



HALAMAN PENGESAHAN

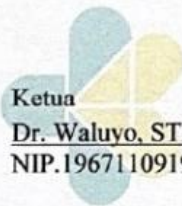
SKRIPSI

VARIASI CAMPURAN UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas l*) DALAM PEMBUATAN *CHURROS* UBI JALAR UNGU (CUBIJU) SEBAGAI KUDAPAN SUMBER SERAT DITINJAU DARI TINGKAT KESUKAAN, KADAR PROKSIMAT, DAN KADAR SERAT PANGAN

YENI EKA SHOFIA
P07131220026

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji
Pada tanggal : 21 Mei 2024

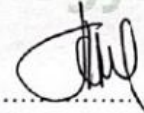
SUSUNAN DEWAN PENGUJI




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

(.....)

Anggota
Setyowati, SKM, M.Kes
NIP. 196406211988032002

(.....)

Anggota
Esthy Rahman Asih, S, TP, M.Sc
NIP.198504152014022004

(.....)

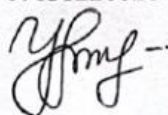
Yogyakarta, 31 Mei.....2024
Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemnkes Yogyakarta


Nur Hidayat, SKM, M.Kes ✓
NIP.196804021992031003

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Yeni Eka Shofia
NIM : P07131220026
Tanda Tangan :



Tanggal : 21 Mei 2024

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai civitas akademika Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Yeni Eka Shofia
NIM : P07131220026
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-exclusvie Royalty- Free Right*) atas Skripsi saya yang berjudul :

Variasi Campuran Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) dalam Pembuatan Churros Ubi Jalar Ungu (CUBIJU) sebagai Kudapan sumber Serat ditinjau dari Tingkat Kesukaan, Kadar Proksimat, 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 mempublikasi Skripsi 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 : 31 Mei 2024
Yang Menyatakan



Yeni Eka Shofia

**VARIASI CAMPURAN UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas l*) DALAM
PEMBUATAN *CHURROS* UBI JALAR UNGU (CUBIJU) SEBAGAI
KUDAPAN SUMBER SERAT DITINJAU DARI TINGKAT KESUKAAN,
KADAR PROKSIMAT, DAN KADAR SERAT PANGAN**

Yeni Eka Shofia¹, Setyowati², Esthy Rahman Asih³
^{1,2,3} Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Jl. Tatabumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293, Indonesia

Email : yeniakashofia03@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Berdasarkan data Riskesdas tahun 2018, 95% orang Indonesia kekurangan konsumsi serat. Salah satu bahan pangan yang mengandung serat pangan adalah ubi jalar. Ubi jalar ungu dapat dimanfaatkan menjadi makanan modern yang banyak digemari tetapi memiliki nilai fungsional seperti pengolahannya menjadi *churros* dengan campuran ubi jalar ungu.

Tujuan Penelitian: Untuk mengetahui tingkat kesukaan, kadar proksimat, dan kadar serat pangan *churros* ubi jalar ungu (CUBIJU) dengan variasi campuran ubi jalar ungu sebagai makanan sumber serat.

Metode: Jenis penelitian ini adalah *quasi ekspriment* dengan desain Rancangan Acak Lengkap yang terdiri dari 4 perlakuan dan terdapat 2 kali pengulangan dengan 1 unit percobaan yang kemudian diuji tingkat kesukaan, kadar proksimat, dan kadar serat pangan.

Hasil: Berdasarkan hasil uji tingkat kesukaan diketahui warna yang paling disukai perlakuan A, aroma yang paling disukai perlakuan A, rasa yang paling disukai perlakuan B, dan tekstur yang paling disukai adalah perlakuan A dan B. Hasil uji kadar proksimat menunjukkan *churros* yang terdapat campuran ubi jalar ungu memiliki kadar air, abu dan lemak yang lebih tinggi dari *churros* tanpa campuran ubi jalar ungu (kontrol). Hasil kadar serat pangan *churros* meningkat setelah diberi campuran ubi jalar ungu.

Kesimpulan: Secara keseluruhan *churros* yang paling disukai adalah perlakuan A. Diantara *churros* yang dikembangkan dengan campuran ubi jalar ungu *churros* yang paling disukai adalah perlakuan B. Kadar proksimat dan kadar serat pangan *churros* dengan campuran ubi jalar ungu memiliki perbedaan.

Kata Kunci: *Churros*, tingkat kesukaan, kadar proksimat, kadar serat pangan, CUBIJU.

**VARIATIONS OF PURPLE SWEET POTATO (*Ipomoea batatas* L)
MIXTURES IN MAKING PURPLE SWEET POTATO *CHURROS*
(CUBIJU) AS A SOURCE OF FIBER SNACKS JUDGING FROM LEVEL
OF LIKES, PROXIMATE CONTENT AND FOOD FIBER CONTENT**

Yeni Eka Shofia¹, Setyowati², Esthy Rahman Asih³

^{1,2,3} Department of Nutrition, Health Polytechnic, Ministry of Health, Yogyakarta
Jl. Tatabumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293, Indonesia

Email : yeniekashofia03@gmail.com

ABSTRACT

Background: Based on 2018 Riskesdas data, 95% of Indonesians lack fiber consumption. One food ingredient that contains dietary fiber is sweet potato. Purple sweet potato can be used as a modern food that is popular but has functional value, such as processing it into *churros* mixed with purple sweet potato.

Research Objective: To determine the level of preference, proximate content, and fiber content of purple sweet potato *churros* (CUBIJU) with a variety of purple sweet potato mixtures as a food source of fiber.

Method: This type of research is a quasi-experiment with a Completely Randomized Design consisting of 4 treatments and 2 repetitions with 1 experimental unit which is then tested for level of liking, proximate level and food fiber content.

Results: Based on the results of the liking level test, it is known that the most preferred color is treatment A, the most preferred aroma is treatment A, the most preferred taste is treatment B, and the most preferred texture is treatment A and B. The results of the proximate level test show that the *churros* contain a mixture of sweet potatoes. purple sweet potato had higher water, ash and fat content than *churros* without purple sweet potato mixture (control). The results of *churros'* dietary fiber content increased after being given a mixture of purple sweet potatoes.

Conclusion: Overall, the most preferred *churros* were treatment A. Among the *churros* developed with a mixture of purple sweet potato, the most preferred *churros* was treatment B. The proximate content and dietary fiber content of *churros* with a mixture of purple sweet potato were different.

Keywords: *Churros*, liking level, proximate content, dietary fiber content, CUBIJU.

KATA PENGANTAR

Puji syukur senantiasa saya panjatkan atas kehadiran Allah SWT, karena atas rahmat dan hidayah-Nya, saya dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “Variasi Campuran Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) dalam Pembuatan *Churros* Ubi Jalar Ungu (CUBIJU) sebagai Kudapan sumber Serat ditinjau dari Tingkat Kesukaan, Kadar Proksimat, dan Kadar Serat Pangan”. Skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Skripsi ini terwujud atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu dan pada kesempatan ini saya menyampaikan ucapan 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 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
3. Bapak Waluyo, STP, M. Kes selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dan selaku Penguji Skripsi.
4. Ibu Setyowati, SKM, M. Kes selaku Pembimbing Utama.
5. Ibu Esthy Rahman Asih, S, TP,M. Sc selaku Pembimbing Pendamping.
6. Seluruh Dosen dan staf pengajar Jurusan Gizi yang telah memberikan bekal ilmu dan pengetahuan selama kuliah.
7. Kedua orang tua yang sangat saya cintai dan sayangi, orang hebat yang selalu jadi penyemangat saya untuk terus kuat menyelesaikan skripsi ini. Yang tidak henti-hentinya memberikan kasih sayang dengan penuh cinta, doa, motivasi serta dukungan moral maupun materi. Terima Kasih atas kepercayaan yang telah diberikan kepada saya untuk melanjutkan pendidikan kuliah dan diizinkan merantau dari kalian. Semoga Allah SWT selalu memberikan kalian kesehatan dan umur yang panjang aamiin. Kalian adalah tujuan utama di setiap kebagiaan saya. I love you more.
8. Pemilik NIM 0016, 0021, 0032, dan 0034 yang merupakan sahabat seperjuangan saya dari awal perkuliahan hingga saat ini. Terima kasih telah mampu untuk berjuang bersama-sama hingga dititik ini. Terima kasih juga sudah menguatkan dan mendukung saya sampai saat ini. Semoga kelak kita bisa sukses bersama-sama.
9. Sahabat-sahabat tercinta saya di Jambi yang selalu memberikan semangat dan dukungan kepada saya.
10. Semua pihak yang membantu saya dalam penyusunan skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu. Semoga Allah SWT membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu.
11. *Last but not least*, Terima Kasih kepada diri sendiri atas usaha maupun kerja keras yang sudah dilakukan hingga mampu untuk selalu kuat, tidak menyerah serta bertahan hingga sejauh ini. Mampu mengendalikan diri dan tak pernah

memutuskan untuk meyerah sesulit apapun proses penyusunan skripsi ini merupakan pencapaian yang patut dibanggakan untuk diri sendiri.

Akhir kata, saya berharap Allah SWT berkenan membalas segala kebaikan kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Skripsi ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, 21 Mei 2024

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Yeni Eka Shofia', written in a cursive style.

Yeni Eka Shofia

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMBUNG	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI.....	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR GRAFIK.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
A. Latar Belakang	Error! Bookmark not defined.
B. Rumusan Masalah	Error! Bookmark not defined.
C. Tujuan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
D. Ruang Lingkup.....	Error! Bookmark not defined.
E. Manfaat Penelitian	Error! Bookmark not defined.
F. Keaslian Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	Error! Bookmark not defined.
A. Telaah Pustaka	Error! Bookmark not defined.
B. Landasan Teori.....	Error! Bookmark not defined.
C. Kerangka Konsep	Error! Bookmark not defined.
D. Hipotesis.....	Error! Bookmark not defined.
BAB III METODE PENELITIAN.....	Error! Bookmark not defined.
A. Jenis dan Desain Penelitian	Error! Bookmark not defined.
B. Rancangan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
C. Waktu dan Tempat.....	Error! Bookmark not defined.
D. Variabel dan Definisi Operasional	Error! Bookmark not defined.
E. Alat dan Bahan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
F. Jenis dan teknik Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined.
G. Prosedur Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
H. Manajemen data	Error! Bookmark not defined.
I. Etika Penelitian	Error! Bookmark not defined.
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	Error! Bookmark not defined.
A. Proses Pembuatan <i>Churros</i>	Error! Bookmark not defined.
B. Tingkat Kesukaan.....	Error! Bookmark not defined.
C. Kadar Proksimat.....	Error! Bookmark not defined.
D. Kadar Serat Pangan	Error! Bookmark not defined.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	Error! Bookmark not defined.
A. Kesimpulan	Error! Bookmark not defined.
B. Saran.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
LAMPIRAN.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2. Resep Dasar <i>Churros</i>	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3. Rancangan Percobaan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. Alat dan Bahan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 5. Bahan Pembuatan <i>Churros</i>	Error! Bookmark not defined.
Tabel 6. Modifikasi Bahan Pembuatan <i>Churros</i>	Error! Bookmark not defined.
Tabel 7. Sifat fisik <i>churros</i>	Error! Bookmark not defined.
Tabel 8. Mean Reank Tingkat Kesukaan	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ubi Jalar Ungu	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2. <i>Churros</i>	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3. Kerangka Konsep	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. Proses Pembuatan Pure Ubi Jalar Ungu	Error! Bookmark not defined.
Gambar 5. Proses Pembuatan <i>Churros</i>	Error! Bookmark not defined.
Gambar 6. Hasil Produk <i>Churros</i> dengan Variasi Campuran Ubi Jalar	Error! Bookmark not defined.
not defined.	
Gambar 7. Ubi Jalar Ungu	Error! Bookmark not defined.
Gambar 8. Tepung Terigu.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 9. Telur Ayam Ras	Error! Bookmark not defined.
Gambar 10. Margarin.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 11. Gula.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 12. Garam.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 13. Air	Error! Bookmark not defined.
Gambar 14. Minyak Goreng	Error! Bookmark not defined.
Gambar 15. Proses pengukusan ubi jalar ungu	Error! Bookmark not defined.
Gambar 16. Pure ubi jalar ungu	Error! Bookmark not defined.
Gambar 17. Pemanasan/perebusan margarin, gula, garam dan air	Error! Bookmark not defined.
defined.	
Gambar 18. Penambahan tepung terigu	Error! Bookmark not defined.
Gambar 19. Adonan perlakuan A, B, C, dan D	Error! Bookmark not defined.
Gambar 20. Proses pencampuran ubi jalar ungu.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 21. Proses penambahan telur.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 22. Proses pencetakan	Error! Bookmark not defined.
Gambar 23. <i>Churros</i> tanpa variasi campuran ubi jalar ungu.	Error! Bookmark not defined.
Gambar 24. <i>Churros</i> dengan variasi campuran ubi jalar ungu.....	Error! Bookmark not defined.
defined.	
Gambar 25. Proses penyimpanan <i>churros</i> ke dalam freezer .	Error! Bookmark not defined.
Gambar 26. Proses penggorengan <i>churros</i>	Error! Bookmark not defined.
Gambar 27. <i>Churros</i> perlakuan A, B, C, dan D	Error! Bookmark not defined.
Gambar 28. Foto kegiatan Uji hedonik.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR GRAFIK

- Grafik 1. Tingkat kesukaan panelis terhadap warna**Error! Bookmark not defined.**
- Grafik 2. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma**Error! Bookmark not defined.**
- Grafik 3. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa.....**Error! Bookmark not defined.**
- Grafik 4. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur**Error! Bookmark not defined.**
- Grafik 5. Spider Web Uji Kesukaan *Churros* dengan Variasi Campuran Uji Jalar Ungu
.....**Error! Bookmark not defined.**
- Grafik 6. Hasil Uji Kadar Proksimat.....**Error! Bookmark not defined.**
- Grafik 7. Hasil Analisis Kadar Serat Pangan.....**Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Ethical Clearance</i>	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 2. Penjelasan untuk Mengikuti Penelitian (PSP) ..	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 3. <i>Informed Consent</i>	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 4. Form Uji Hedonik.....	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 5. Hasil Uji Kadar Proksimat di Laboratorium PSPG UGM.....	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 6. Hasil Uji Kadar Serat Pangan di Laboratorium PSPG UGM	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 7. Rekapitulasi Hasil Uji Hedonik (Warna, Aroma, Rasa, Tekstur).....	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 8. Rekapitulasi Hasil Uji Hedonik (Warna).....	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 9. Rekapitulasi Hasil Uji Hedonik (Aroma)	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 10. Rekapitulasi Hasil Uji Hedonik (Rasa).....	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 11. Rekapitulasi Hasil Uji Hedonik (Tekstur)	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 12. Uji <i>Kruskal-Wallis</i>	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 13. Uji <i>Mann-Whitney</i>	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 14. Bahan pembuatan churros	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 15. Foto Pembuatan Churros	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 16. Foto Kegiatan Uji Hedonik	Error! Bookmark not defined.