

SKRIPSI

**VARIASI PENCAMPURAN MOCAF DAN TEPUNG
KACANG MERAH PADA PEMBUATAN *COOKIES*
LIDAH KUCING SUMBER SERAT DITINJAU DARI
SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN
KADAR SERAT**



LEYLANI AMELIA CITRA DEWI SURJANTA

P07131220015

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

SKRIPSI

**“VARIASI PENCAMPURAN MOCAF DAN TEPUNG
KACANG MERAH PADA PEMBUATAN *COOKIES*
LIDAH KUCING SUMBER SERAT DITINJAU DARI
SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN
KADAR SERAT”**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Gizi



**LEYLANI AMELIA CITRA DEWI SURJANTA
P07131220015**

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

SKRIPSI

“VARIASI PENCAAMPURAN MOCAF DAN TEPUNG KACANG MERAH
PADA PEMBUATAN *COOKIES* LIDAH KUCING SUMBER SERAT
DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN
KADAR SERAT”

Disusun Oleh

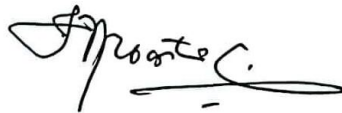
LEYLANI AMELIA CITRA DEWI SURJANTA
NIM. P07131220015

Telah disetujui oleh pembimbing

Pada tanggal : 16 Agustus.... 2024


Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Dra. Noor Tifauzah, M.Kes
NIP. 196005301989102001

Pembimbing Pendamping,



Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH
NIP. 196802071994031002

Yogyakarta, 16 Agustus 2024

Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M.Kes
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

**“VARIASI PENCAMPURAN MOCAF DAN TEPUNG KACANG MERAH
PADA PEMBUATAN COOKIES LIDAH KUCING SUMBER SERAT
DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN KADAR
SERAT”**

Disusun Oleh

**LEYLANI AMELIA CITRA DEWI SURJANTA
NIM. P07131220015**

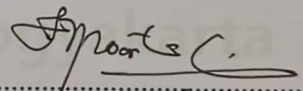
Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : ...16 Agustus... 2024

SUSUNAN DEWAN PENGUJI


Ketua,

Dra. Noor Tifauzah, M.Kes
NIP. 196005301989102001


(.....)

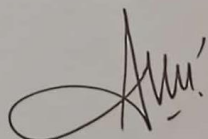
Anggota,

Nugraheni Tri Lestari, SKM, MPH
NIP. 196701141991032001


(.....)

Anggota,

Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH
NIP. 196802071994031002


(.....)

Yogyakarta, 16 Agustus 2024

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 : Leylani Amelia Citra Dewi Surjanta

NIM : P07131220015

Tanda Tangan :



Tanggal : 17 Juli2024

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

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

Nama : Leylani Amelia Citra Dewi Surjanta
NIM : P07131220015
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:

“Variasi Pencampuran MOCAF dan Tepung Kacang Merah pada Pembuatan Cookies Lidah Kucing Sumber Serat Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Serat”

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 : 17 Juli 2024

Yang menyatakan



(Leylani Amelia Citra Dewi Surjanta)

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi dengan judul “Variasi pencampuran MOCAF dan Tepung Kacang Merah pada Pembuatan *Cookies* Lidah Kucing Sumber Serat Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Serat”.

Skripsi ini terwujud atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak, dan pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Dr. Iswanto, S.Pd, M.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Yogyakarta.
2. Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Yogyakarta.
3. Waluyo, STP, M.Kes selaku ketua Prodi D IV Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Yogyakarta.
4. Dra. Noor Tifauzah, M.Kes selaku ketua dewan penguji yang telah memberikan bimbingan, arahan, serta masukkan dalam penyusunan skripsi ini.
5. Nugraheni Tri Lestari, SKM, MPH selaku penguji I yang telah memberikan bimbingan, arahan, serta masukkan dalam penyusunan skripsi ini.
6. Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH selaku penguji II yang telah memberikan bimbingan, arahan, serta masukkan dalam penyusunan skripsi ini.
7. Kedua orang tua saya yang telah memberikan doa, semangat, dorongan, dan dukungan moral maupun material dalam penyusunan skripsi ini.
8. Kedua adek saya yang telah memberikan doa dan semangatnya.
9. Teman-teman Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Angkatan 2020 atas semua semangat dan dukungannya.
10. Enumerator dan panelis yang telah membantu dalam pelaksanaan penelitian.
11. Perpustakaan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta sebagai salah satu sumber referensi penulisan skripsi ini.

12. Semua pihak yang tidak mungkin disebutkan satu persatu yang ikut dalam membantu baik secara langsung ataupun tidak langsung sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.

Penulis memohon maaf apabila penulisan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna dan masih banyak kekurangan. Penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi yang membacanya.

Yogyakarta, 17 Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
SKRIPSI	1
PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI	vi
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT.....	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Ruang lingkup	4
E. Manfaat Penelitian	4
F. Keaslian Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Tinjauan Pustaka	8
B. Landasan Teori.....	24
C. Kerangka Konsep	25
D. Hipotesis Penelitian.....	26
BAB III METODE PENELITIAN.....	27
A. Jenis dan Desain Penelitian	27
B. Rancangan Penelitian	27
C. Waktu dan Tempat Penelitian	28
D. Variabel Penelitian	28

E.	Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	29
F.	Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	30
G.	Instrumen Alat dan Bahan Penelitian	31
H.	Prosedur Penelitian	36
J.	Etika Penelitian	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		43
A.	Hasil Penelitian	43
B.	Pembahasan.....	43
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		61
A.	Kesimpulan	61
B.	Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA.....		68
LAMPIRAN		65

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	5
Tabel 2. Produk yang Dihasilkan	7
Tabel 3. Nilai Gizi Cookies Lidah Kucing.....	7
Tabel 4. Syarat Mutu Cookies Menurut SNI	8
Tabel 5. Kandungan zat gizi MOCAF dalam 100 gram	14
Tabel 6. Kandungan zat gizi kacang merah 100 gram	18
Tabel 7. Rancangan Percobaan Penelitian	27
Tabel 8. Definisi Operasional Variabel.....	29
Tabel 9. Cara Pengumpulan Data.....	30
Tabel 10. Alat Penelitian.....	31
Tabel 11. Bahan Penelitian	33
Tabel 12. Sifat Fisik Cookies Lidah kucing.....	46
Tabel 13. Hasil Uji Tekstur Cookies Lidah Kucing.....	49
Tabel 14. Hasil Kruskal Wallis	53
Tabel 15. Kadar Serat Pangan Pada Tepung Kacang Merah	54
Tabel 16. Hasil Kadar Serat Lidah Kucing Modifikasi.....	54
Tabel 17. Hasil Uji Anova dan Duncan	55

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. MOCAF.....	11
Gambar 2. Tepung Kacang Merah	15
Gambar 3. Red Bean	16
Gambar 4. Red Kidney Bean	17
Gambar 5. Kacang Adzuki	17
Gambar 6. Kerangka Konsep	25
Gambar 7. Diagram Alir Penelitian	36
Gambar 8. Diagram Alir Persiapan MOCAF.....	36
Gambar 9. Diagram Alir Pembuatan Tepung Kacang Merah.....	37
Gambar 10. Diagram Alir Pembuatan Cookies Lidah Kucing	38
Gambar 12. Tepung Kacang Merah	44
Gambar 13. Hasil uji organoleptik warna cookies lidah kucing	50
Gambar 14. Hasil uji organoleptik aroma cookies lidah kucing	50
Gambar 15. Hasil uji organoleptik rasa cookies lidah kucing	51
Gambar 16. Hasil uji organoleptik tekstur cookies lidah kucing	51
Gambar 17. Spiderweb Uji Organoleptik cookies lidah Kucing.....	52
Gambar 18. Grafik Kadar Serat Pangan Cookies Lidah Kucing	55

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Naskah Persetujuan Setelah Penjelasan (PSP)	67
Lampiran 2. Formulir Informed Consent	68
Lampiran 3. Formulir Uji Hedonik (Sifat Organoleptik).....	69
Lampiran 4. Formulir Penilaian Uji fisik.....	71
Lampiran 5. Persetujuan Komisi Etik	72
Lampiran 6. Uji Tekstur	73
Lampiran 7. Hasil Analisa Kadar Serat Pangan.....	74
Lampiran 8. Dokumentasi Alat Cookies Lidah Kucing.....	75
Lampiran 9. Dokumentasi Bahan Cookies Lidah Kucing	77
Lampiran 10. Dokumentasi Proses Pembuatan Tepung Kacang Merah.....	78
Lampiran 11. Dokumentasi Proses Pembuatan Cookies Lidah Kucing	79
Lampiran 12. Dokumentasi Pelaksanaan Uji Organoleptik dan Uji Sifat Fisik	80
Lampiran 13. Daftar Hadir Uji Organoleptik.....	81
Lampiran 14. Daftar Hadir Uji Sifat Fisik	82
Lampiran 15. Hasil Rekapitulasi Uji Sifat Fisik	83
Lampiran 16. Rekapitulasi Uji Sifat Organoleptik	85
Lampiran 17. Hasil Uji Statistik Sifat Organoleptik.....	92
Lampiran 18. Hasil Uji Statistik Kadar Serat.....	94
Lampiran 19. Resep Penelitian	99
Lampiran 20. Anggaran Penelitian	100
Lampiran 21. Food Cost Tiap Perlakuan	101
Lampiran 22. Perhitungan nilai Gizi.....	102
Lampiran 23. Nilai Gizi Tiap Perlakuan	104
Lampiran 24. Jadwal Penelitian	105
Lampiran 25. Label Kemasan Produk.....	106