

**SKRIPSI**

**PENGARUH VARIASI CAMPURAN TEPUNG TALAS (*Colocasia  
esculenta* L.) DENGAN TEPUNG KETAN (*Oryza sativa glutinosa*)  
TERHADAP SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN  
KADAR SERAT PANGAN PADA PRODUK KUE MOCHI**



**YUFI RIZATIN ZADIDAH**

**NIM : P07131220003**

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

**SKRIPSI**

**PENGARUH VARIASI CAMPURAN TEPUNG TALAS  
(*Colocasia esculenta l.*) DENGAN TEPUNG KETAN (*Oryza sativa  
glutinosa*) TERHADAP SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK,  
DAN KADAR SERAT PANGAN PADA PRODUK KUE MOCHI**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan  
Gizi



YUFI RIZATIN ZADIDAH

NIM : P07131220003

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

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**SKRIPSI**

**PENGARUH VARIASI CAMPURAN TEPUNG TALAS (*Colocasia esculenta* L.)  
DENGAN TEPUNG KETAN (*Oryza sativa glutinosa*) TERHADAP SIFAT  
FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN KADAR SERAT PANGAN PADA  
PRODUK KUE MOCHI**

Disusun oleh :

**YUFI RIZATIN ZADIDAH**

**NIM. P07131220003**

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

02 Juni 2024

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Joko Sasilo, SKM, M.Kes  
NIP. 196412241988031002



Setyowati, SKM, M.Kes  
NIP. 196406211988032002

Yogyakarta, 02 Juni 2024



**Nur Hidayat, SKM, M.Kes**  
**NIP. 19680402199203100**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**SKRIPSI**

**“PENGARUH VARIASI CAMPURAN TEPUNG TALAS (*Colocasia esculenta* L.) DENGAN TEPUNG KETAN (*Oryza sativa glutinosa*) TERHADAP SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN KADAR SERAT PANGAN PADA PRODUK KUE MOCHI”**

Disusun Oleh  
**YUFI RIZATIN ZADIDAH**  
NIM. P0713121220003

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : ..... 02 Juni ..... 2024

**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**

Ketua,

Isti Suryani, DCN, M. Kes  
NIP. 196510031989022001

Anggota,

Joko Susilo, SKM, M. Kes  
NIP. 196412241988031002

Anggota,

Setyowati, SKM, M. Kes  
NIP. 196406211988032002

(.....)

(.....)

(.....)

Yogyakarta, 02 Juni 2024.

Ketua Jurusan Gizi



REUR HIDAYATIA, SKM, M. Kes

NIP. 196804021992031003

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Yufi Rizatin Zadidah

NIM : P07131220003

Tanda Tangan :



Tanggal : 02 Juli 2024

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

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

---

Nama : Yufi Rizatin Zadidah  
NIM : P07131220003  
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 Talas (*Colocasia esculenta* L.) dengan Tepung Ketan (*Oryza sativa glutinosa*) Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Serat Pangan pada Produk Kue Mochi**

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 : 02 Juni 2024

Yang menyatakan

  
(Yufi Rizatin Zadidah)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur senantiasa penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan penulisan Skripsi berjudul “Pengaruh Variasi Campuran Tepung Talas (*Colocasia esculenta l.*) dengan Tepung Ketan (*Oryza sativa glutinosa*) Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Serat Pangan pada Produk Kue mochi”. Skripsi ini disusun dan diajukan sebagai salah satu syarat guna mengerjakan skripsi Sarjana Terapan pada Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Skripsi ini terwujud atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu dan pada kesempatan ini penulis 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
3. Bapak Waluyo, STP, M.Kes selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
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 proposal skripsi ini.
5. Ibu Isti Suryani, DCN, M.Kes, selaku Dosen Penguji pada skripsi ini yang telah mendukung kelancaran penyelesaian skripsi ini.
6. Panelis dalam uji sifat fisik dan sifat organoleptik dalam penelitian ini yang telah bersedia membantu dalam kelancaran penelitian ini.
7. Laboran CV. Chem-Mix Pratama Bantul yang telah membantu dalam uji kadar serat pangan.
8. Ayah yang saya cintai, Ibu terhebat yang saya miliki yang selalu memberikan dukungan, semangat serta doa.

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

Yogyakarta, 15 April 2024

Penulis

Yufi Rizatin Zadidah

NIM. P07131220003



## DAFTAR ISI

PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat.....	4
E. Ruang Lingkup Penelitian.....	6
F. Keaslian Penelitian .....	6
G. Spesifikasi Produk.....	8
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>9</b>
A. Telaah Pustaka .....	9
B. Landasan Teori.....	25
C. Kerangka Konsep .....	26
D. Hipotesis Penelitian .....	26
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>28</b>
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	28
B. Waktu dan Tempat .....	29
C. Variable Penelitian dan DOV.....	29
D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	32
E. Alat Ukur atau Instrumen dan Bahan Penelitian .....	33
F. Prosedur Penelitian.....	37
G. Jenis dan Teknik Pengumpulan data.....	40
H. Manajemen data .....	41
I. Etika Penelitian .....	42
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>44</b>
A. Hasil Penelitian .....	44

B. Pembahasan.....	55
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>65</b>
A. ....	K
esimpulan.....	65
B. Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA .....	67
LAMPIRAN .....	70

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian .....	6
Tabel 2. Produk yang Dihasilkan .....	8
Tabel 3. Kandungan Zat Gizi Per 100 Gram Talas .....	11
Tabel 4. Komposisi Tepung Beras Ketan .....	15
Tabel 5. Resep Kue Mochi Devina Hermawan .....	16
Tabel 6. Angka Kecukupan Serat.....	23
Tabel 7. Bahan Pembuatan Kue Mochi .....	33
Tabel 8. Alat Pembuatan Kue Mochi.....	34
Tabel 9. Komposisi Bahan untuk Perlakuan dalam Penelitian.....	36
Tabel 10. Hasil Pengamatan Sifat Fisik .....	46
Tabel 11. Hasil Pengamatan Mean Rank Uji Organoleptik Kue mochi Talas .....	49
Tabel 12. Hasil Rata-rata Serat Pangan pada Kue mochi dengan Variasi Tepung Talas dengan Tepung Ketan .....	54

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tanaman Talas .....	9
Gambar 2. Kue mochi .....	16
Gambar 3. Rancangan Percobaan.....	28
Gambar 4. Tepung Talas.....	33
Gambar 5. Tepung Ketan.....	33
Gambar 6. Gula Pasir .....	33
Gambar 7. Kacang Tanah .....	33
Gambar 8. Minyak Kelapa Sawit .....	34
Gambar 9. Susu Full Cream.....	34
Gambar 10. Garam .....	34
Gambar 11. Baskom.....	34
Gambar 12. Food Processor.....	34
Gambar 13. Sarung Tangan .....	35
Gambar 14. Pengukus .....	35
Gambar 15. Nampan .....	35
Gambar 16. Kompor.....	35
Gambar 17. Timbangan Digital.....	35
Gambar 18. Sendok.....	36
Gambar 19. Diagram Alir Proses Pembuatan Kue mochi .....	37
Gambar 20. Tampilan Kue Mochi Setiap Perlakuan .....	45
Gambar 21. tingkat kesukaan terhadap warna.....	50
Gambar 22. tingkat kesukaan terhadap tekstur.....	51
Gambar 23. tingkat kesukaan terhadap aroma.....	52
Gambar 24. tingkat kesukaan terhadap rasa .....	53
Gambar 25. spiderweb tingkat kesukaan kue mochi.....	53

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Form Kesiediaan Menjadi Panelis .....	71
Lampiran 2. Form PSP .....	72
Lampiran 3. Form Uji Hedonik .....	73
Lampiran 4. Form Uji Sifat Fisik .....	74
Lampiran 5. Perhitungan Nilai Gizi Kue mochi.....	75
Lampiran 6. Perhitungan Food Cost .....	77
Lampiran 7. Hasil rekapitulasi variasi A .....	78
Lampiran 8. Hasil rekapitulasi variasi B.....	79
Lampiran 9. Hasil rekapitulasi variasi C.....	80
Lampiran 10. Hasil rekapitulasi variasi D .....	81
Lampiran 11. Hasil Uji Kadar Serat.....	82
Lampiran 12. Uji Kruskal Wallis dan Mann-Whitney.....	84
Lampiran 13. Dokumentasi Penelitian.....	99