

**SKRIPSI**

**PENGARUH VARIASI PENCAMPURAN TEPUNG BERAS  
HITAM (*Oryza sativa* L.indica) DAN TEPUNG KACANG HIJAU  
(*Phaseolus radiates*) PADA PEMBUATAN SNACK BAR  
TERHADAP SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN  
KADAR SERAT PANGAN**



**BELLA REICKE TRIYANUTAMA**

**NIM. P07131216007**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA**

**JURUSAN GIZI**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN  
YOGYAKARTA**

**TAHUN 2020**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**SKRIPSI**

“Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa* L.indica) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*) pada Pembuatan *Snack Bar* terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Serat Pangan”

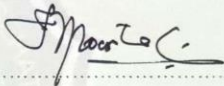
Disusun oleh:

BELLA REICKE TRIYANUTAMA  
P07131216007

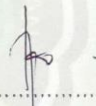
Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji  
Pada tanggal: 13 Mei 2020

**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**

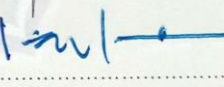
Ketua,  
Dra. Noor Tifauzah, M.Kes  
NIP. 196005301989102001

(.....  


Anggota,  
Tjarono Sari, SKM, M.Kes  
NIP. 196102031985012001

(.....  


Anggota,  
Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes  
NIP. 197403061998031002

(.....  


Yogyakarta, 13 Mei 2020

Ketua Jurusan Gizi



DR. Ir. Made Alit Gunawan, M.Si.RD  
NIP. 196303241986031001

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Bella Reicke Triyanutama

NIM : P07131216007

Tanda Tangan : 

Tanggal : 13 Mei 2020.....

## HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIK

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

Nama : Bella Reicke Triyanutama  
NIM : P07131216007  
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 Pencampuran Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa L.indica*) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*) pada Pembuatan *Snack Bar* terhadap 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 : 13 Mei 2020

Yang menyatakan



(Bella Reicke Triyanutama)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan berkat dan rahmat-Nya, sehingga dapat menyelesaikan penulisan Skripsi ini. Penulisan Skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Skripsi ini dapat terwujud atas bimbingan, pengarahan, dan bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini saya menyampaikan penghargaan dan terima kasih kepada:

1. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Bapak Dr.Ir I Made Alit Gunawan, M.Si, RD selaku ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
3. Bapak Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes selaku ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dan Pembimbing Pendamping
4. Ibu Tjarono Sari, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Utama
5. Kedua orang tua dan adik-adikku yang telah memberikan dukungan moral , doa, spiritual, dan material.
6. Sahabat-sahabatku Jurusan Gizi 2016 yang telah memberikan semangat dan dukungan

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Skripsi ini masih jauh dari sempurna. Penulis juga berharap Skripsi ini dapat berguna bagi pengembangan ilmu gizi.

Yogyakarta,

Penulis

## DAFTAR ISI

Halaman

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIK.....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>ABSTRACK .....</b>	<b>xii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Ruang Lingkup .....	5
E. Manfaat Penelitian .....	5
F. Keaslian Penelitian.....	6
G. Produk yang Diharapkan .....	8
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>9</b>
A. Telaah Pustaka .....	9
B. Landasan Teori .....	35
C. Kerangka Konsep .....	38
D. Hipotesis Penelitian.....	39
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>40</b>
A. Jenis dan Desain Penelitian .....	40
B. Rancangan Penelitian .....	40
C. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	41
D. Variabel Penelitian .....	42
E. Definisi Operasional Variabel (DOV).....	42
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	45
G. Instrumen Alat dan bahan .....	47
H. Prosedur Penelitian.....	49
I. Manajemen Data .....	54
J. Etika Penelitian.....	55

<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>57</b>
A. Hasil.....	57
1. Gambaran Umum <i>Snack bar</i> .....	57
2. Proses Pembuatan <i>Snack bar</i> .....	61
3. Hasil Uji Sifat Fisik <i>Snack bar</i> .....	64
4. Hasil Uji Sifat Organoleptik <i>Snack bar</i> .....	66
5. Produk Terbaik .....	70
6. Hasil Analisis Kadar Serat Pangan .....	71
7. Analisis Unit Cost <i>Snack bar</i> .....	73
B. Pembahasan .....	76
1. Uji Sifat Fisik.....	76
2. Uji Sifat Organoleptik .....	86
3. Produk Terbaik .....	93
4. Kadar Serat Pangan .....	93
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>98</b>
A. Kesimpulan.....	98
B. Saran .....	99
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>101</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>105</b>

## DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1.	Karakteristik <i>Snack bar</i> .....	11
Tabel 2.	Tabel Komposisi <i>Snack bar</i> Soyjoy Coklat Almond .....	12
Tabel 3.	Standar Resep pada <i>Snack bar</i> ” Tepung Jewawut dan Tepung Labu Kuning” .....	12
Tabel 4.	Nilai Gizi <i>Snack bar</i> .....	13
Tabel 5.	Kadar Serat Pangan <i>Snack bar</i> ” Tepung Jewawut dan Tepung Labu Kuning” .....	13
Tabel 6.	Perbandingan Kandungan Serat pada Bahan <i>Snack bar</i> .....	14
Tabel 7.	Kandungan Gizi Beragam Beras dalam 100 g .....	20
Tabel 8.	Kandungan Gizi Kacang-Kacangan dalam 100 g .....	24
Tabel 9.	Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau ..	27
Tabel 10.	Nilai Gizi Tepung Kacang Hijau .....	28
Tabel 11.	Rancangan Percobaan .....	41
Tabel 12.	Alat Penelitian.....	47
Tabel 13.	Instrumen Bahan Penelitian .....	48
Tabel 14.	Kebutuhan Bahan untuk Perlakuan Penelitian.....	49
Tabel 15.	Sifat Fisik <i>Snack bar</i> Tepung Beras Hitam dan Tepung Kacang Hijau.....	65
Tabel 16.	Hasil Analisis Uji Organoleptik.....	66
Tabel 17.	Food Cost Produk <i>Snack bar</i> .....	73
Tabel 18.	Unit Cost Produk <i>Snack bar</i> per Porsi (60 gram) .....	74
Tabel 19.	Nilai Gizi per Porsi <i>Snack bar</i> per Porsi (60 gram) .....	74
Tabel 20.	Nilai Ekonomi Serat Pangan per Porsi (60 gram).....	75



## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. <i>Snack bar</i> .....	9
Gambar 2. Beras Hitam.....	18
Gambar 3. Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Beras.....	22
Gambar 4. Kacang Hijau.....	23
Gambar 5. Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Kacang Hijau.....	27
Gambar 6. Kerangka Konsep Penelitian .....	38
Gambar 7. Spesifikasi Ukuran Produk <i>Snack bar</i> .....	58
Gambar 8. Tepung Beras Hitam .....	59
Gambar 9. Tepung Kacang Hijau .....	61
Gambar 10. <i>Snack bar</i> Tepung Beras Hitam dan Kacang Hijau .....	66
Gambar 11. Hasil Uji Organoleptik terhadap Warna <i>Snack bar</i> .....	68
Gambar 12. Hasil Uji Organoleptik terhadap Aroma <i>Snack bar</i> .....	69
Gambar 13. Hasil Uji Organoleptik terhadap Rasa <i>Snack bar</i> .....	70
Gambar 14. Hasil Uji Organoleptik terhadap Tekstur <i>Snack bar</i> .....	71
Gambar 15. Spider Web Uji Organoleptik.....	72
Gambar 16. Hasil Analisa Uji DMRT Kadar Serat Pangan <i>Snack bar</i> .....	73

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Persetujuan Komisi Etik .....	106
Lampiran 2. Prosedur Analisis Kadar Serat Pangan .....	107
Lampiran 3. Bahan-bahan Pembuatan <i>Snack bar</i> .....	109
Lampiran 4. Naskah Persetujuan Setelah Penjelasan (PSP) .....	111
Lampiran 5. Pernyataan Kesediaan Panelis .....	112
Lampiran 6. Form Uji Hedonic .....	113
Lampiran 7. Form Uji Sifat Fisik .....	114