

**SKRIPSI**

**VARIASI PENCAMPURAN TEPUNG KACANG MERAH  
TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, ORGANOLEPTIK  
DAN KADAR SERAT PANGAN PADA *KAASSTENGELS***

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi pada program Studi  
Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Yogyakarta



**SHEREN CAHYA HAKIKI FADHILAH  
NIM. P07131216017**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA  
JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN YOGYAKARTA  
TAHUN 2020**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi

“VARIASI PENCAMPURAN TEPUNG KACANG MERAH TERHADAP  
KARAKTERISTIK FISIK, ORGANOLEPTIK DAN KADAR SERAT PANGAN  
PADA *KAASSTENGELS*”

Disusun oleh :

SHEREN CAHYA HAKIKI FADHILAH  
NIM. P07131216017

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :


.....

Menyetujui

Pembimbing Utama,

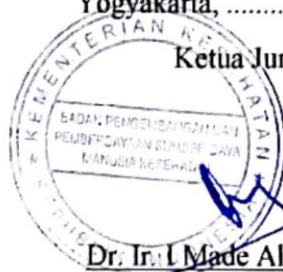
Dra. Elza Ismail, M.Kes  
NIP. 196011201991032001


Pembimbing Pendamping,

  
Dra. Noor Tifauzah, M.Kes  
NIP. 196005301989102001

Yogyakarta, .....

Ketua Jurusan Gizi



  
Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.si  
NIP. 196303241986031001

**HALAMAN PENGESAHAN**

**SKRIPSI**

**“VARIASI PENCAMPURAN TEPUNG KACANG MERAH TERHADAP  
KARAKTERISTIK FISIK, ORGANOLEPTIK DAN KADAR SERAT PANGAN  
PADA KAASSTENGELS”**

Disusun oleh :

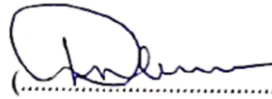
**SHEREN CAHYA HAKIKI FADHILAH  
NIM. P07131216017**

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : ..... 2020

**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**

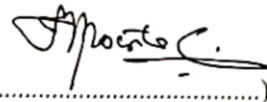
Ketua,  
drh. Idi Setiyobroto, M.Kes  
NIP. 196802071994031002

  
(.....)

Anggota,  
Dra. Elza Ismail, M.Kes  
NIP. 196011201991032001

(.....)

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

  
(.....)

  
Yogyakarta.....  
Ketua Jurusan Gizi  
Dr. Ir. Made Alit Gunawan, M.si  
NIP. 196303241986031001

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

**Nama : SHEREN CAHYA HAKIKI FADHILAH**

**NIM : P07131216017**

**Tanda Tangan :**



**Tanggal : 08 Mei 2020**

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

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

---

Nama : SHEREN CAHYA HAKIKI FADHILAH

NIM : P07131216017

Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika

Jurusan : Gizi

demikian demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **HAK BEBAS ROYALTI NONEKSLUSIF** (*Nonexclusif Royalty-Free Right*) atas Skripsi yang berjudul :

VARIASI PENCAMPURAN TEPUNG KACANG MERAH TERHADAP  
KARAKTERISTIK FISIK, ORGANOLEPTIK DAN KADAR SERAT PANGAN  
PADA *KAASSTENGELS*

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan 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 : 08 Mei 2020

Yang menyatakan



(SHEREN CAHYA HAKIKI F.)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penyusunan skripsi ini telah selesai dengan baik. Penulisan skripsi ini dapat diselesaikan berkat bantuan, dorongan dan bimbingan Ibu Dra. Elza Ismail, M.Kes dan Ibu Dra. Noor Tifauzah, M.kes kepada penulis selama ini. Pada kesempatan ini penulis menyatakan penghargaan dan mengucapkan terima kasih kepada:

1. Joko Susilo, SKM, M.Kes, selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si, selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
3. Dr. Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes, selaku Kaprodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
4. drh. Idi Setiyobroto, M.Kes, selaku Dosen Penguji.
5. Bapak Warjana S.Pd dan Ibu Dra. Anik Kristini serta Adik saya Madu Sarah Fadhilah yang selalu memberi doa dan dukungan moril serta material kepada saya.
6. Rekan-rekan seperjuangan Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika angkatan 2016 atas semua semangat dan dukungannya.
7. Seluruh staff Jurusan Gizi dan perpustakaan yang membantu saya menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran agar dapat menjadi penelitian yang lebih sempurna.

Yogyakarta, .....

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRACT.....	xii
ABSTRAK .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian .....	5
D. Ruang Lingkup Penelitian.....	5
E. Manfaat Penelitian .....	6
F. Keaslian Penelitian.....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>9</b>
A. Telaah Pustaka .....	9
1. Kacang Merah .....	9
2. <i>Kaasstengels</i> .....	17
3. Sifat Fisik .....	24
4. Sifat Organoleptik .....	26
5. Serat Pangan.....	30
B. Landasan Teori.....	32
C. Kerangka Konsep.....	34
D. Hipotesis Penelitian.....	34
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>35</b>
A. Jenis dan Desain Penelitian .....	35
B. Rancangan Penelitian .....	35
C. Waktu dan Tempat Penelitian .....	36
D. Variabel Penelitian .....	37
E. Definisi Operasional Variabel.....	38
F. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	41
G. Bahan dan Alat Penelitian.....	42
H. Prosedur Penelitian.....	46

I. Manajemen Data .....	50
J. Etika Penelitian .....	52
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>54</b>
A. Hasil .....	54
1. Proses Pembuatan <i>Kaasstengels</i> Kacang Merah .....	54
2. Sifat Fisik <i>Kaasstengels</i> Kacang Merah.....	57
3. Sifat Organoleptik <i>Kaasstengels</i> Kacang Merah.....	62
4. Kandungan Serat Pangan <i>Kaasstengels</i> Kacang Merah.....	72
B. Pembahasan .....	74
1. Proses Pembuatan <i>Kaasstengels</i> Kacang Merah .....	74
2. Sifat Fisik <i>Kaasstengels</i> Kacang Merah.....	76
3. Sifat Organoleptik <i>Kaasstengels</i> Kacang Merah.....	79
4. Kandungan Serat Pangan <i>Kaasstengels</i> Kacang Merah.....	83
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>87</b>
A. Kesimpulan .....	87
B. Saran .....	88
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>89</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>92</b>



## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kandungan gizi dalam kacang merah per 100 g.....	13
Tabel 2. Perbandingan nilai gizi tepung kacang merah dan tepung terigu .....	14
Tabel 3. Tabel Rancangan Percobaan .....	36
Tabel 4. Komposisi Bahan Pencampuran Kaasstengels Kacang Merah.....	42
Tabel 5. Kegiatan, Alat dan Bahan .....	43
Tabel 6. Hasil Pengamatan Sifat Fisik <i>Kaasstengels</i> .....	58
Tabel 7. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap <i>Kaasstengels</i> .....	64
Tabel 8. Kandungan Seerat Pangan <i>Kaasstengels</i> per 100 g .....	73
Tabel 9. Hasil Perhitungan Kandungan Gizi <i>Kaasstengels</i> Perpori .....	85

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kacang <i>Adzuki</i> .....	10
Gambar 2. Kacang <i>Red Bean</i> .....	11
Gambar 3. Kacang <i>Kidney Bean</i> .....	12
Gambar 4. <i>Kaasstengels</i> .....	17
Gambar 5. Kerangka Konsep .....	34
Gambar 6. Diagram Alir Proses Pembuatan tepung Kacang Merah.....	46
Gambar 7. Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Kaasstengels</i> Kacang Merah ....	47
Gambar 8. Tepung Kacang Merah dan Tepung Terigu .....	56
Gambar 9. <i>Kaasstengels</i> dengan Empat Macam Perlakuan.....	58
Gambar 10. <i>Spider Web</i> Penilaian Keseluruhan Uji Organoleptik .....	64
Gambar 11. Persentase Tingkat Kesukaan terhadap Warna <i>Kaasstengels</i> .....	66
Gambar 12. Persentase Tingkat Kesukaan terhadap Aroma <i>Kaasstengels</i> .....	67
Gambar 13. Persentase Tingkat Kesukaan terhadap Rasa <i>Kaasstengels</i> .....	69
Gambar 11. Persentase Tingkat Kesukaan terhadap Tekstur <i>Kaasstengel</i> .....	71

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Penjelasan untuk Mengikuti Penelitian .....	92
Lampiran 2. Persyaratan Ketersediaan Menjadi Panelis .....	93
Lampiran 3. Formulir Uji Sifat Organoleptik.....	94
Lampiran 4. Formulir Uji Sifat Fisik .....	95
Lampiran 5. Jadwal Penelitian .....	97
Lampiran 6. Anggaran Penelitian .....	98
Lampiran 7. Biaya Pembuatan <i>Kaasstengels</i> Kacang Merah .....	99
Lampiran 8. Persetujuan Komisi Etik .....	100
Lampiran 9. Proses Pembuatan Tepung Kacang Merah .....	101
Lampiran 10. Proses Pembuatan <i>Kaasstengels</i> Kacang Merah .....	103
Lampiran 11. Uji Organoleptik Oleh Panelis.....	105
Lampiran 12. Hasil Pengamatan Uji Sifat Fisik .....	106
Lampiran 13. Hasil Rekapitulasi <i>Hedonic Test</i> .....	108
Lampiran 14. Hasil Uji Statistik <i>Kaasstengels</i> Kacang Merah.....	110
Lampiran 15. Hasil Uji Kadar Serat Pangan <i>Kaasstengels</i> .....	116