

SKRIPSI

**VARIASI CAMPURAN PUREE WORTEL DALAM
PEMBUATAN KUE TALAM DITINJAU DARI SIFAT FISIK,
SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KADAR BETA KAROTEN**



**DEWI ANNISA
NIM. P07131216020**

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

SKRIPSI

**VARIASI CAMPURAN PUREE WORTEL DALAM
PEMBUATAN KUE TALAM DITINJAU DARI SIFAT FISIK,
SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KADAR BETA KAROTEN**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Gizi



**DEWI ANNISA
NIM. P07131216020**

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi

VARIASI CAMPURAN PUREE WORTEL DALAM
PEMBUATAN KUE TALAM DITINJAU DARI SIFAT FISIK,
SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KADAR BETA KAROTEN

Disusun oleh :
Dewi Annisa
P07131216020

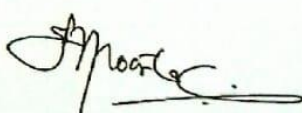
telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :
..... 15 Mei 2020

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,

Dra. Elza Ismail, M.Kes
NIP. 196011201991032001


Dra. Noor Tifauzah, M. Kes
NIP. 196005301989102001


Yogyakarta,2020
Ketua Jurusan Gizi
Dr. Ir. I Made Ali Gunawan, M.Si
NIP. 196303241986031001

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

**VARIASI CAMPURAN PUREE WORTEL DALAM
PEMBUATAN KUE TALAM DITINJAU DARI SIFAT FISIK,
SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KADAR BETA KAROTEN**

Disusun Oleh:
Dewi Annisa
P07131216020


Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
Pada tanggal :15.....Mei.....2020

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Dra. Elza Ismail, M.Kes (.....)
NIP. 196011201991032001

Anggota,
Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH (.....)
NIP. 198007192001122002

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


Yogyakarta, 2020
Ketua Jurusan Gizi

Dr. I. 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 : Dewi Annisa

NIM : P07131216020

Tanda tangan : 

Tanggal : 15 Mei 2020

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

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

Nama : Dewi Annisa
NIM : P0713121602C
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif (*Non-Exclusive Royalty Free Right*)** atas Skripsi saya yang berjudul:

Variasi Campuran Purce Wortel Dalam Pembuatan Kue Talam Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Beta Karoten

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif 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 : 15 Mei 2020



(Dewi Annisa)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, berkat limpahan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi dengan judul “Variasi campuran puree wortel dalam pembuatan kue talam ditinjau dari sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar beta karoten” dengan baik. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan di Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

Penulisan Skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik atas bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak. Sehingga, pada kesempatan ini dengan segala kerendahan hati dan penuh rasa hormat penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
2. I Made Alit Gunawan, M.Si selaku ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
3. Dr. Agus Wijanarka, S. Si. T, M.Kes selaku ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
4. Dra. Elza Ismail, M.Kes selalu dosen pembimbing utama yang telah meluangkan waktu, tenaga dan pemikirannya untuk memberikan bimbingan dalam penyusunan Skripsi ini hingga selesai.
5. Dra. Noor Tifauzah, M. Kes selaku dosen pembimbing pendamping yang telah meluangkan waktu, tenaga dan pemikirannya untuk memberikan bimbingan dalam penyusunan Skripsi ini hingga selesai.
6. Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH selaku dosen penguji yang telah meluangkan waktu, tenaga dan pemikirannya untuk memberikan bimbingan dalam penyusunan Skripsi ini hingga selesai.
7. Kedua orang tua dan seluruh keluarga saya yang telah memberikan doa dan dukungan secara material maupun non material.

8. Semua teman teman di Jurusan Gizi yang telah berjuang bersama-sama saling memberikan motivasi, semangat dan nasihat demi lancarnya penyusunan Skripsi ini.
9. Semua pihak yang tidak dapat penulis tuliskan satu persatu yang telah memberikan dukungan dan bantuan dalam penyusunan skripsi ini.

Akhir kata penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, namun penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi kita semua.

Yogyakarta, 15 Mei 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PENYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Ruang Lingkup.....	4
E. Manfaat Penelitian	5
F. Keaslian Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Wortel.....	7
B. Kue Talam.....	11
C. Sifat Fisik	13
D. Sifat Organoleptik	15
E. Beta Karoten.....	18
F. Landasan Teori.....	19
G. Kerangka Konsep	21
H. Hipotesis Penelitian.....	21
BAB III METODE PENELITIAN	22
A. Jenis dan Desain Penelitian	22
B. Rancangan Penelitian	22
C. Tempat dan Waktu Penelitian	23
D. Variabel Penelitian	23
E. Definisi Operasional Variabel.....	24
F. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	27
G. Komposisi Bahan	27
H. Bahan dan Alat Penelitian.....	28
I. Prosedur Penelitian.....	29
J. Pengolahan dan Analisis Data.....	35
K. Etika Penelitian	36

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	37
A. Jalannya Penelitian.....	37
B. Karakteristik Kue Talam	42
C. Sifat Organoleptik Kue Talam	48
D. Kadar Beta Karoten Pada Kue Talam	58
E. Analisis Harga Kue Talam	59
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	61
A. Kesimpulan	61
B. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Komposisi Zat Gizi Wortel Mentah.....	10
Tabel 2. Komposisi Bahan Pembuatan Kue Talam	12
Tabel 3. Rancangan Percobaan Kue Talam Wortel	23
Tabel 4. Komposisi Bahan Pembuatan Kue Talam Wortel	29
Tabel 5. Alat dan Bahan yang Digunakan untuk Penelitian	30
Tabel 6. Komposisi Bahan Pembuatan Kue Talam Wortel	40
Tabel 7. Sifat Fisik Kue Talam	44
Tabel 8. Penilaian Sifat Fisik terhadap Warna.....	44
Tabel 9. Hasil Uji Organoleptik Menggunakan Analisis <i>Annova</i>	50
Tabel 10. Hasil Uji Kadar Beta Karoten pada Kue Talam.....	59
Tabel 11. Analisis Harga Kue Talam dengan Variasi Campuran Wortel	61

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Wortel.....	7
Gambar 2. Kue Talam	12
Gambar 3. Kerangka Konsep Penelitian	21
Gambar 4. Prosedur Pembuatan Puree Wortel.....	31
Gambar 5. Prosedur Pembuatan Kue Talam	33
Gambar 6. Kenampakan Adonan Kue Talam	41
Gambar 7. Kenampakan Kue Talam Wortel dari Samping	43
Gambar 8. Kenampakan Kue Talam Wortel dari Bawah	46
Gambar 9. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna Kue Talam.....	51
Gambar 10. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Aroma Kue Talam	52
Gambar 11. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa Kue Talam.....	54
Gambar 12. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Tekstur Kue Talam	56
Gambar 13. Spider Web Hasil Kesukaan Terhadap Kue Talam.....	58

LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Penjelasan Untuk Mengikuti Penelitian (PSP)	66
Lampiran 2. Kesiapan Menjadi Panelis.....	67
Lampiran 3. Form Uji Hedonic	68
Lampiran 4. Hasil Rekapitulasi Uji Sifat Fisik Kue Talam Wortel	69
Lampiran 5. Hasil Rekapitulasi Uji <i>Hedonic</i> Kue Talam Wortel	71
Lampiran 6. Hasil Uji Statistik Dengan <i>Annova</i>	79
Lampiran 7. Hasil Uji Statistik Dengan <i>Duncan</i>	82
Lampiran 8. Jadwal Penelitian	85
Lampiran 9. Dokumentasi Bahan Pembuatan Kue Talam	86
Lampiran 10. Dokumentasi Proses Pengolahan Kue Talam Wortel.....	87
Lampiran 11. Dokumentasi Uji Organoleptik Kue Talam Wortel.....	89