

SKRIPSI

**PENGARUH VARIASI PENCAMPURAN TEPUNG SORGUM
TERHADAP TINGKAT KESUKAAN, KADAR PROKSIMAT DAN
SERAT PANGAN *SNACK BAR* SEBAGAI PRODUK ALTERNATIF
UNTUK PENCEGAHAN DIABETES MELLITUS**



Oleh :

DRAJAT MUKTI PRABOWO

NIM. P07131216013

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES YOGYAKARTA

JURUSAN GIZI

PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA

TAHUN 2020

SKRIPSI

**PENGARUH VARIASI PENCAMPURAN TEPUNG SORGUM
TERHADAP TINGKAT KESUKAAN, KADAR PROKSIMAT DAN
SERAT PANGAN *SNACK BAR* SEBAGAI PRODUK ALTERNATIF
UNTUK PENCEGAHAN DIABETES MELLITUS**



Oleh :

DRAJAT MUKTI PRABOWO

NIM. P07131216013

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES YOGYAKARTA

JURUSAN GIZI

PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA

TAHUN 2020

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi

"PENGARUH VARIASI PENCAMPURAN TEPUNG SORGUM TERHADAP
TINGKAT KESUKAAN, KADAR PROKSIMAT DAN SERAT PANGAN
SNACK BAR SEBAGAI PRODUK ALTERNATIF UNTUK PENCEGAHAN
DIABETES MELLITUS"

Disusun oleh:
DRAJAT MUKTI PRABOWO
P07131216013


telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:


15 Juni 2020

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,


Joko Susilo, SKM, M.Kes
NIP. 196412241988031002


Dr. Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes
NIP. 197403061998031002

Yogyakarta, 15 Juni 2020


DR. Ir. I Made Ayu Gunawan, M.Si.RD
NIP. 196203241986031001

**HALAMAN PENGESAHAN
SKRIPSI**

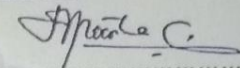
**"PENGARUH VARIASI PENCAMPURAN TEPUNG SORGUM TERHADAP
TINGKAT KESUKAAN, KADAR PROKSIMAT DAN SERAT PANGAN
SNACK BAR SEBAGAI PRODUK ALTERNATIF UNTUK PENCEGAHAN
DIABETES MELLITUS"**

Disusun oleh:
DRAJAT MUKTI PRABOWO
P07131216013


Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji
Pada tanggal: 15 Juni 2020

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

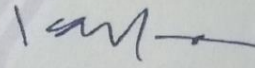
Ketua,
Dra. Noor Tifauzah, M.Kes
NIP. 196005301989102001


(.....)

Anggota,
Joko Susilo, SKM, M.Kes
NIP. 196412241988031002


(.....)

Anggota,
Dr. Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes
NIP. 197403061998031002


(.....)

Yogyakarta, 15 Juni 2020

Ketua Jurusan Gizi




Dr. I Made Atif Gunawan, M.Si.RD
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 : Drajat Mukti Prabowo

NIM : P07131216013

Tanda Tangan : 

Tanggal : 15 Juni 2020

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

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

Nama : Drajat Mukti Prabowo
NIM : P07131216013
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 Sorgum Terhadap Tingkat Kesukaan, Kadar Proksimat dan Serat Pangan *Snack Bar* Sebagai Produk Alternatif Untuk Pencegahan Diabetes Mellitus”, beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalih media/ formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/ penciptaan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta

Pada tanggal : 15 Juni 2020

Yang Menyatakan



Drajat Mukti Prabowo

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Gizi pada Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Skripsi ini terwujud atas bimbingan, pengarahan, dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu dan pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih 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
3. Dr. Agus Wijanarka, SKM, M.Kes. selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
4. Responden dan keluarga responden atas kerjasamanya yang baik.
5. Orang tua dan keluarga penulis yang selalu memberikan dukungan moral maupun material
6. Rekan seangkatan dan pihak-pihak yang terkait dan banyak membantu dalam penulisan skripsi ini.

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

Yogyakarta, 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Ruang Lingkup Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian.....	5
F. Keaslian Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Sorgum.....	7
B. Diabetes Mellitus	10
1. Pengertian Diabetes Mellitus	10
2. Gejala Diabetes Mellitus	10
3. Diagnosis Diabetes Mellitus	14
C. <i>Snackbar</i>	15
D. Sifat Organoleptik	16
1. Definisi.....	16
2. Panelis.....	17
E. Kadar Proksimat.....	19
F. Serat Pangan.....	21
G. Kerangka Teori	22
H. Kerangka Konsep	23
I. Hipotesis	23
BAB III METODE PENELITIAN	24
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	24
B. Waktu dan Tempat	25
C. Variabel Penelitian	25
D. Definisi Operasional Variabel.....	26
E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	27

F. Instrumen dan Bahan Penelitian	27
G. Prosedur Penelitian.....	30
H. Manajemen Data	35
I. Etika Penelitian	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	38
A. Hasil.....	38
1. Jalannya Penelitian	38
2. Sifat Fisik <i>Snack Bar</i>	40
3. Uji Organoleptik <i>Snack Bar</i>	43
4. Kadar Proksimat <i>Snack Bar</i>	50
5. Kadar Serat Pangan Produk Terbaik	51
6. Analisis <i>Unit Cost Snack Bar</i>	52
B. Pembahasan	53
1. Proses Pembuatan <i>Snack Bar</i>	53
2. Proses Pembuatan Adonan <i>Snack Bar</i>	54
3. Sifat Fisik <i>Snack Bar</i>	55
4. Uji Organoleptik <i>Snack Bar</i>	58
5. Kadar Proksimat	64
6. Kandungan Gizi <i>Snack Bar</i>	67
7. Serat Pangan.....	68
8. Analisis <i>Unit Cost Snack Bar</i>	69
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	71
A. Kesimpulan	71
B. Saran.....	71
DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN	77

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tanaman Sorgum.....	8
Gambar 2. Biji Sorgum	8
Gambar 3. Sorgum Numbu	10
Gambar 4. Kerangka Teori.....	22
Gambar 5. Kerangka Konsep	22
Gambar 6. Rancangan Percobaan	24
Gambar 7. Prosedur Pembuatan <i>Snack Bar</i> Sorgum	30
Gambar 8. <i>Snack Bar</i> Sorgum	41
Gambar 9. Grafik Uji Organoleptik Warna <i>Snack Bar</i> Sorgum.....	45
Gambar 10. Grafik Uji Organoleptik Aroma <i>Snack Bar</i> Sorgum	46
Gambar 11. Grafik Uji Organoleptik Tekstur <i>Snack Bar</i> Sorgum	47
Gambar 12. Grafik Uji Organoleptik Rasa <i>Snack Bar</i> Sorgum.....	48
Gambar 13. <i>Spiderweb</i> Hasil Uji Organoleptik.....	49
Gambar 14. Hasil Rata-Rata Uji Serat Pangan.....	51

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	5
Tabel 2. Kandungan Gizi Tepung Sorgum dan Terigu per 100 g	9
Tabel 3. Definisi Operasional Variabel.....	26
Tabel 4. Komposisi Bahan Pencampuran <i>Snack Bar</i> Sorgum	28
Tabel 5. Kegiatan, Instrumen dan Bahan Penelitian.....	28
Tabel 6. Spesifikasi Alat Pembuatan <i>Snack Bar</i> Sorgum	29
Tabel 7. Spesifikasi Bahan Pembuatan <i>Snack Bar</i> Sorgum	29
Tabel 8. Hasil Pengamatan Sifat Fisik	40
Tabel 9. Hasil Analisis Uji Organoleptik	44
Tabel 10. Kadar Proksimat <i>Snack Bar Sorgum</i>	50
Tabel 11. <i>Food Cost</i> <i>Snack Bar</i> Sorgum.....	52
Tabel 12. <i>Unit Cost</i> Produk <i>Snack Bar</i> Per Porsi 30 g).....	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Persetujuan Setelah Penjelasan	77
Lampiran 2. Lembar <i>Informed Consent</i>	79
Lampiran 3. Form Uji Hedonic	80
Lampiran 4. Prosedur Pembuatan <i>Snack Bar</i>	81
Lampiran 5. Hasil Uji Organoleptik	83
Lampiran 6. Uji Statistik	85
Lampiran 7. Data Uji Proksimat dan Serat Pangan	93
Lampiran 8. Alat dan Bahan Penelitian	94
Lampiran 9. Dokumentasi	95
Lampiran 10. Spesifikasi Produk.....	96
Lampiran 11. Label Kemasan.....	97
Lampiran 12. Surat Keterangan Layak Etik.....	98