

SKRIPSI

**VARIASI CAMPURAN TEPUNG BUAH MENTEGA
(*DIOSPYROS BLANCOI*) DALAM PEMBUATAN NASTAR
DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK,
KADAR SERAT DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN**



AULIA PUTRI UTAMI

P07131217008

PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN

YOGYAKARTA

TAHUN 2021

SKRIPSI

**VARIASI CAMPURAN TEPUNG BUAH MENTEGA
(*DIOSPYROS BLANCOI*) DALAM PEMBUATAN NASTAR
DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK,
KADAR SERAT DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika



AULIA PUTRI UTAMI

P07131217008

PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN

YOGYAKARTA

TAHUN 2021

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi

**“VARIASI CAMPURAN TEPUNG BUAH MENTEGA (*DIOSPYROS BLANCOI*)
DALAM PEMBUATAN NASTAR DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT
ORGANOLEPTIK, KADAR SERAT DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN”**

Disusun oleh :

AULIA PUTRI UTAMI
P07131217008

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

30 Juni 2021

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Tjarono Sari, SKM. M. Kes
NIP. 196102031985012001



Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH
NIP. 198007192001122002

Yogyakarta, 30 Juni 2021

Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta



Dr. Ir. Made Alf Gunawan, M.Si
NIP. 196303141986031001

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

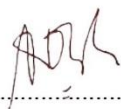
**“VARIASI CAMPURAN TEPUNG BUAH MENTEGA (*DIOSPYROS
BLANCOI*) DALAM PEMBUATAN NASTAR DITINJAU DARI SIFAT
FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, KADAR SERAT DAN AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN”**

Disusun Oleh :
AULIA PUTRI UTAMI
P07131217008

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji
Pada tanggal : 11 Mei 2021

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

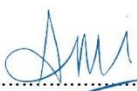
Ketua,
Nugraheni Tri Lestari, SKM, MPH
NIP. 196701141991032001

(.....


Anggota,
Tjarono Sari, SKM. M. Kes
NIP. 19610231985012001

(.....


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

(.....


Yogyakarta, 11 Mei 2021

Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta




D. Ir. Made Aft 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 : Aulia Putri Utami

NIM : P07131217008

Tanda Tangan : 

Tanggal : 9 Juli 2021

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

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

Nama : Aulia Putri Utami
NIM : P07131217008
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Jurusan : Gizi

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

Variasi Campuran Tepung Buah Mentega (*Diospyros Blancoi*) dalam Pembuatan Nastar Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Serat Dan Aktivitas Antioksidan

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/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta
Pada tanggal : 09 Juli 2021
Yang menyatakan



(Aulia Putri Utami)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini. Penulisan Skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar 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 pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan 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
3. Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes selaku Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi
4. Tjarono Sari, SKM. M. Kes selaku dosen pembimbing utama yang telah memberikan bimbingan, arahan serta saran kepada penulis sehingga skripsi ini bisa diselesaikan dengan baik
5. Lastmi Wayansari S.Gz, MPH selaku dosen pembimbing pendamping yang telah memberikan bimbingan, arahan serta saran kepada penulis sehingga skripsi ini bisa diselesaikan dengan baik
6. Orang tua penulis, Sigit Ahmadi dan Janti Utami, yang selalu memberikan kasih sayang, doa, nasihat selama ini serta dukungan material, sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini dengan lancar. Terima kasih atas dukungan yang diberikan selama ini.
7. Kakak dan adik tersayang, yang telah memberikan semangat dan motivasi kepada penulis
8. Seluruh teman-teman Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Yogyakarta angkatan 2017 yang terlalu banyak untuk disebutkan satu persatu. Terima kasih atas kebersamaan dan pengalamannya selama 4 tahun perkuliahan

9. Sahabat-sahabat tercinta yang tidak bisa disebutkan satu persatu. Terimakasih sudah selalu ada dan tak henti-hentinya memberikan semangat, motivasi serta waktunya selama ini
10. Seluruh panelis serta pihak lain yang telah berpartisipasi untuk membantu dalam melaksanakan penelitian ini
11. *Last but not least*, terima kasih kepada diri sendiri atas usaha maupun kerja keras yang sudah dilakukan dan mampu untuk selalu kuat, tidak mudah menyerah serta bertahan hingga saat ini

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

Yogyakarta, April 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
ABSTRAK	xii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Ruang Lingkup	5
E. Manfaat Penelitian.....	5
F. Keaslian Penelitian	6
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Telaah Pustaka.....	7
1. Buah Mentega.....	7
2. Nastar.....	10
3. Selai.....	18
4. Sifat Fisik.....	19
5. Sifat Organoleptik	20
6. Serat Pangan	21
7. Aktivitas Antioksidan.....	23
B. LandasanTeori	25
C. Kerangka Konsep	26
D. Hipotesis Penelitian	27
BAB III. METODE PENELITIAN	28
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	28
B. Rancangan Percobaan.....	28
C. Objek Penelitian	29
D. Waktu dan Tempat	29
E. Variablel Penelitian	30
F. Definisi Operasional Variabel.....	30

G. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	35
H. Alat Ukur/Instrumen dan Bahan Penelitian	36
I. Prosedur Penelitian.....	39
J. Manajemen Data.....	46
K. Etika Penelitian	47
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	49
A. Hasil.....	49
B. Pembahasan.....	63
BAB V. KESIMPULAN.....	71
A. Kesimpulan	71
B. Saran	71
 DAFTAR PUSTAKA	 73
LAMPIRAN	75

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Buah Mentega / Bisbul	8
Gambar 2. Pohon Buah Bisbul	9
Gambar 3. Nastar	11
Gambar 4. Kerangka Konsep Penelitian	26
Gambar 5. Bagan pembuatan tepung buah mentega.....	40
Gambar 6. Bagan pembuatan selai nanas	41
Gambar 7. Bagan pembuatan selai campuran buah mentega.....	41
Gambar 8. Bagan pembuatan nastar buah mentega	42
Gambar 9. Tepung buah mentega	50
Gambar 10. Nastar variasi campuran tepung buah mentega.....	53
Gambar 11. Grafik tingkat kesukaan warna	55
Gambar 12. Grafik tingkat kesukaan aroma.....	56
Gambar 13. Grafik tingkat kesukaan rasa	57
Gambar 14. Grafik tingkat kesukaan tekstur.....	58
Gambar 15. Spider web tingkat kesukaan nastar.....	59
Gambar 16. Spider web tingkat kesukaan nastar tanpa perlakuan A.....	60

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian	6
Tabel 2. Kandungan Gizi 100 g Buah Mentega	10
Tabel 3. Syarat Mutu Kue Kering.....	11
Tabel 4. Resep Nastar	16
Tabel 5. Syarat Mutu Selai Buah.....	18
Tabel 6. Rancangan Percobaan.....	28
Tabel 7. Alat Ukur/Instrumen dan Bahan Penelitian	36
Tabel 8. Spesifikasi Bahan	37
Tabel 9. Komposisi Bahan Pembuatan Nastar	38
Tabel 10. Kandungan Gizi Nastar per-10 gram.....	39
Tabel 11. Sifat Fisik Nastar	52
Tabel 12. Hasil <i>Mean Rank</i> Uji Sifat Organoleptik dengan uji <i>Kruskal W</i>	54
Tabel 13. Hasil <i>Asymp. Sig (2-tailed)</i> Uji Sifat Organoleptik.....	54
Tabel 14. Kandungan Kadar Serat Nastar per 100 gram	60
Tabel 15. Uji Statistik Kadar Serat Nastar	61
Tabel 16. Aktivitas Antioksidan Nastar	62
Tabel 17. Uji Statistik Aktivitas Antioksidan Nastar	62