

SKRIPSI

**SIFAT FISIK DAN KANDUNGAN GIZI SNACK BAR TEPUNG UBI
JALAR UNGU (*Ipomea batatas L*) DAN KACANG KOMAK (*Lablab
purpureus*) UNTUK MAKANAN SELINGAN PENDERITA DIABETES**

Diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Terapan Gizi



**NURUL HIDAYAH
P07131217032**

**PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2021**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

SKRIPSI

SIFAT FISIK DAN KANDUNGAN GIZI SNACK BAR TEPUNG UBI UNGU (*Ipomea Batatas L*) DAN KACANG KOMAK (*Lablab Purpureus*) UNTUK MAKANAN SELINGAN PENDERITA DIABETES

Disusun oleh :

NURUL HIDAYAH

P07131217032

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

11 Mei 2021

Menyetujui,

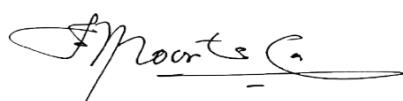
Pembimbing Utama,



Setyowati, SKM, M.Kes

NIP.196406211988032002

Pembimbing pendamping,



Dra. Noor Tifauzah, M.Kes

NIP.196005301989102001

Yogyakarta, 11 Mei 2021

Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta



Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si

NIP.196303241986031001

HALAMAN

PENGESAHAN SKRIPSI

SIFAT FISIK DAN KANDUNGAN GIZI SNACK BAR TEPUNG UBI UNGU (*Ipomea batatasL*) DAN KACANG KOMAK (*Lablab purpureus*) UNTUK MAKANAN SELINGAN PENDERITA DIABETES

Disusun oleh :

NURUL HIDAYAH

P07131217032

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan

Penguji Pada tanggal : 11 Mei 2021

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Weni Kurdanti, S.Si.T, M.Kes

NIP. 197302061997032001

(.....)

Anggota,

Setyowati, SKM, M.Kes

NIP.196406211988032002

(.....)

Anggota,

Dra. Noor Tifauzah, M.Kes

NIP.196005301989102001

(.....)

Yogyakarta, 11 Mei 2021

Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta



Dr. Ir. 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 : Nurul Hidayah

NIM : P07131217032

Tanda Tangan : 

Tanggal : 11 Mei 2021

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

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

Nama : Nurul Hidayah

NIM : P07131217032

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 : Sifat Fisik dan Kandungan Gizi Snack Bar Tepung Ubi jalar ungu (*Ipomea batatas L*) dan Kacang Komak (*Lablab purpureus*) untuk Makanan Selingan Penderita Diabetes

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.

Yogyakarta, 11 Mei 2021

Yang menyatakan



Nurul Hidayah

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 Gizi pada Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Skripsi ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini 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 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
 3. Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi Jurusan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
 4. Setyowati, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama
 5. Dra. Noor Tifaузah, M.Kes selaku pembimbing pendamping
 6. Weni Kurdanti, S.SiT, M.Kes. selaku penguji skripsi
 7. Orang tua dan kakak yang senantiasa mendoakan dan memberikan bantuan dukungan material maupun moral
 8. Teman-teman yang telah memberikan doa, dukungan, masukan dan motivasinya
 9. Semua pihak yang membantu penulis dalam penyusunan skripsi ini.
- Semoga Allah membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu dan skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca.

Yogyakarta, 11 Mei 2021

Penulis

Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

DAFTAR ISI

PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Peneltian.....	4
D. Ruang Lingkup.....	5
E. Manfaat Penelitian.....	5
F. Keaslian Penelitian	6
BAB II_TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Telaah Pustaka.....	9
1. Ubi Jalar Ungu	9
2. Kacang Komak.....	12
3. <i>Snack bar</i>	14
B. Landasan Teori.....	19
C. Kerangka Konsep	20
D. Hipotesis Penelitian	20
BAB III_METODE PENELITIAN	21
A. Jenis Penelitian.....	21
B. Waktu Dan Tempat.....	21
C. Variabel Penelitian	21
D. Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	21
E. Jenis Dan Teknik Pengumpulan Data.....	23

F. Instrumen Dan Bahan Penelitian	23
G. Prosedur Penelitian	24
H. Manajemen Data.....	25
I. Etika Penelitian	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	26
A. Pembuatan <i>Snack bar</i>	26
B. Uji fisik	27
C. Kandungan gizi dan serat.....	28
D. Takaran saji.....	31
E. Food cost.....	31
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	33
A. Kesimpulan	33
B. Saran	33
DAFTAR PUSTAKA	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tanaman Ubi jalar ungu.....	10
Gambar 2. Komak Kering	13
Gambar 3. Kerangka Konsep	20
Gambar 4. Cara Pembuatan Snack bar.....	24
Gambar 5. Produk snack bar	27

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian	6
Tabel 2. Definisi Operasional.....	21
Tabel 3. Instrumen dan Bahan Penelitian	23
Tabel 4. Kandungan Gizi Snack Bar.....	28
Tabel 5 Proksimat Snack Bar dibandingkan Standar SNI Cookies	29
Tabel 6. Perhitungan Food Cost	31
Tabel 7. Perhitungan Unit Cost	32