

SKRIPSI

VARIASI PENCAMPURAN TEPUNG DAUN SIRSAK (*Annona muricata Linn*) PADA PEMBUATAN COOKIES DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KADAR SERAT

*Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Gizi*



**CANDRA JAGAT TIMUR
NIM. P07131214006**

**PRODI D-IV GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2018**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi

VARIASI PENCAKPURAN TEPUNG DAUN SIRSAK (*Annona Muricata Linn*) PADA PEMBUATAN COOKIES DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KADAR SERAT

Disusun oleh :

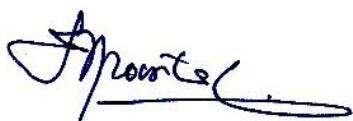
**CANDRA JAGAT TIMUR
NIM. P07131214006**

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal

Juli 2018

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



**Dra. Noor Tifaizah, M.Kes
NIP.196005301989102001**

Pembimbing Pendamping,



**Rini Wuri Astuti, S.SiT, M.Gz
NIP. 198004052008122002**



**Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si
NIP. 196303241986031001**

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

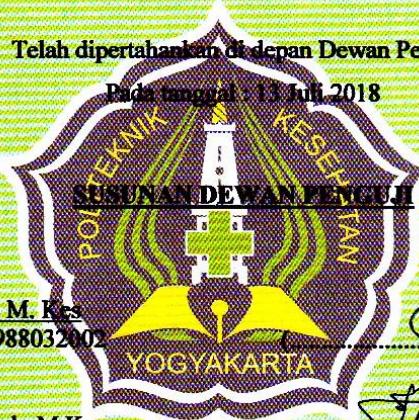
“Variasi Pencampuran Tepung Daun Sirsak (*Annona Muricata Linn*) pada
Pembuatan Cookies Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik
dan Kadar Serat”

Disusun Oleh :

CANDRA JAGAT TIMUR
NIM : P07131214006

Telah dipertahankan di depan Dewan Pengaji

Pada tanggal 13 Juli 2018



Ketua,
Setyowati, SKM, M.Kes
NIP. 196406211988032002

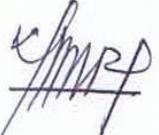
Anggota,
Dra. Noor Tifaizah, M.Kes
NIP.196005301989102001

Anggota,
Rini Wuri Astuti, S.SiT, M.Gz
NIP. 198004052008122002



HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Candra Jagat Timur
NIM : P07131214006
Tanda tangan : 
Tanggal : 2 Juli 2018

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Candra Jagat Timur
NIM : P07131214006
Program Studi : D-IV Gizi
Jurusan : Gizi

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

Variasi Pencampuran Tepung Daun Sirsak (*Annona Muricata Linn*) pada Pembuatan Cookies Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Serat

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tahap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemiliki Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta

Pada tanggal : 2 Juli 2018

Yang Menyatakan



(Candra Jagat Timur)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Skripsi dengan judul “Variasi Pencampuran Tepung Daun Sirsak (*Annona muricata Linn*) pada Pembuatan *Cookies* Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Serat”.

Penulisan Skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Gizi pada Program Studi D-IV Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Skripsi ini terwujud atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak, dan pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Joko Susilo, SKM, M.Kes, selaku pelaksana tugas Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta.
2. Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si, selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta.
3. Dr. Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes, selaku Ketua Prodi D IV Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta.
4. Ibu Dra. Noor Tifaузah, M.Kes, selaku pembimbing utama yang telah memberikan bimbingan, arahan serta masukkan dalam penyusunan Skripsi.
5. Ibu Rini Wuri Astuti, S.SiT, M.Gz, selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan bimbingan, arahan serta masukkan dalam penyusunan Skripsi.
6. Ibu Setyowati, SKM, M.Kes, selaku penguji yang telah memberikan masukkan dalam penyusunan Skripsi.
7. Keluarga yang telah memberikan doa, semangat, dorongan, dan dukungan moral maupun material.
8. Teman-teman D-IV Jurusan Gizi yang telah memberikan bantuan dan dukungan dalam menyelesaikan Skripsi.

9. Semua pihak yang tidak mungkin disebutkan satu-persatu yang ikut membantu baik secara langsung ataupun tidak langsung sehingga Skripsi ini dapat diselesaikan.

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

Yogyakarta, Juli 2018

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I Pendahuluan	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Ruang Lingkup Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian.....	5
F. Keaslian Penelitian	5
BAB II Tinjauan Pustaka.....	8
A. Telaah Pustaka.....	8
1. Tanaman Sirsak	8
2. Tepung Daun Sirsak	11
3. <i>Cookies</i>	13
4. Serat	19
5. Sifat Fisik.....	24
6. Sifat Organoleptik	25
B. Landasan Teori	28
C. Kerangka Konsep	29
D. Hipotesis Penelitian	30
BAB III Metode Penelitian.....	31
A. Jenis Penelitian	31
B. Rancangan Penelitian	31

C. Waktu dan Tempat Penelitian	33
D. Variabel Penelitian	34
E. Definisi Operasional Variabel	34
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	37
G. Instrumen dan Bahan Penelitian	38
H. Prosedur Kerja Penelitian	40
I. Manajemen Data.....	46
J. Etika Penelitian.....	47
BAB IV Hasil dan Pembahasan	49
A. Hasil.....	49
1. Proses Pembuatan Tepung Daun Sirsak	49
2. Proses Pembuatan Cookies Daun Sirsak	51
3. Sifat Fisik <i>Cookies</i>	54
4. Sifat Organoleptik <i>Cookies</i>	57
5. Kadar Serat <i>Cookies</i>	65
6. Analisis <i>Food Cost Cookies</i>	67
B. Pembahasan	68
BAB V Kesimpulan dan Saran	75
A. Kesimpulan.....	75
B. Saran	76
Daftar Pustaka	77
Lampiran	

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Syarat Mutu <i>Cookies</i>	13
Tabel 2. Angka Kecukupan Energi, Protein dan Serat.....	23
Tabel 3. Rancangan Percobaan Penelitian	32
Tabel 4. Komposisi Bahan pada Tiap Perlakuan	33
Tabel 5. Alat dan Bahan Penelitian.....	38
Tabel 6. Sifat Fisik <i>Cookies</i>	55
Tabel 7. <i>Mean Rank</i> Tingkat Kesukaan Uji Sifat Organoleptik dan Hasil Analisis <i>Kruskal Wallis</i>	58
Tabel 8. Kandungan Serat Cookies dengan Variasi Pencampuran Tepung Daun Sirsak Per 100 g..	65
Tabel 9. <i>Food Cost</i> Produk <i>Cookies</i> Tepung Daun Sirsak.....	67

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tanaman, Daun dan Buah Sirsak	9
Gambar 2. Bentuk dan Kenampakan Produk <i>Cookies</i>	14
Gambar 3. Kerangka Konsep	30
Gambar 4. Prosedur Pembuatan Tepung Daun Sirsak	41
Gambar 5. Prosedur Pembuatan <i>Cookies</i> Tepung Daun Sirsak	43
Gambar 6. Sortasi Daun Sirsak	50
Gambar 7. Pengeringan Daun Sirsak	50
Gambar 8. Penggilingan dan Pengayakan Daun Sirsak	51
Gambar 9. Penggilingan dan Pengayakan Daun Sirsak	51
Gambar 10. Persiapan Bahan	52
Gambar 11. Pencampuran Bahan	52
Gambar 12. Pencetakan Adonan <i>Cookies</i>	53
Gambar 13. Pemanggangan <i>Cookies</i>	53
Gambar 14. Pendinginan dan Pengemasan <i>Cookies</i>	54
Gambar 15. <i>Cookies</i> dengan Variasi Pencampuran Tepung Daun Sirsak	56
Gambar 16. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna <i>Cookies</i>	60
Gambar 17. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma <i>Cookies</i>	61
Gambar 18. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa <i>Cookies</i>	63
Gambar 19. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur <i>Cookies</i>	64
Gambar 20. <i>Spider Web</i> Uji Kesukaan <i>Cookies</i> Tepung Daun Sirsak	65

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Penjelasan untuk Mengikuti Penelitian (PSP)	80
Lampiran 2. Persetujuan Etik	82
Lampiran 3. Pernyataan Kesediaan Menjadi Panelis.....	83
Lampiran 4. Form Uji Kesukaan <i>Hedonic Scale Test</i>	84
Lampiran 5. Hasil Rekapitulasi Uji Sifat Fisik Cookies Daun Sirsak	85
Lampiran 6. Hasil Rekapitulasi Uji <i>Hednoic</i> untuk Warna	87
Lampiran 7. Hasil Rekapitulasi Uji <i>Hedonic</i> untuk Aroma.....	88
Lampiran 8. Hasil Rekapitulasi Uji <i>Hedonic</i> untuk Rasa	89
Lampiran 9. Hasil Rekapitulasi Uji <i>Hedonic</i> untuk Tekstur.....	90
Lampiran 10. Hasil Analisis Kadar Serat Cookies Daun Sirsak.....	91
Lampiran 11. Uji Kruskall Wallis dan Mann Whitney	92
Lampiran 12. Foto Dokumentasi Kegiatan Penelitian	102