

SKRIPSI

**PENCAMPURAN TEPUNG KACANG HIJAU (*Phaseolus radiates*)
PADA BISKUIT SEBAGAI KUDAPAN IBU HAMIL DITINJAU
DARI SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN KADAR
ZAT BESI**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Gizi



**SITI RAHMAH KINANJU
NIM P.07.131.217.069**

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

**HALAMAN PENGESAHAN
SKRIPSI**

"PENCAMPURAN TEPUNG KACANG HIJAU (*Phaseolus radiates*) PADA
BISKUIT SEBAGAI KUDAPAN IBU HAMIL DITINJAU DARI SIFAT FISIK,
SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KADAR ZAT BEST"

Disusun Oleh:

SITI RAHMAH KINANJU
NIM. P.07.131.217.069

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal: 09 Juli 2018

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

<p>Ketua, <u>Joko Susilo, SKM, M.Kes</u> NIP. 196804021992031003</p> <p>Anggota <u>Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes</u> NIP. 197403061998031002</p> <p>Anggota <u>Dra. Noor Tifauzah, M.Kes</u> NIP. 196005301989102001</p>	)))
---	--

Yogyakarta, 12 Juli 2018

Ketua Jurusan Gizi,

	<p><u>Dr. Ir. I Made Arit Gunawan, M.Si</u> NIP. 196303241986031001</p>
---	---

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Siti Rahmah Kinanju
NIM : P07131217069
Tanggal : 18 Juli 2018

Yang Menyatakan,

SITI RAHMAH KINANJU

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

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

Nama : Siti Rahmah Kinanju
NIM : P07131217069
Proram Studi/Jurusan : Diploma IV Alih Jenjang/Gizi
Judul Tugas Akhir : Pencampuran Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiates*) pada Biskuit sebagai Kudapan Ibu Hamil ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Zat Besi.

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 :

PENCAMPURAN TEPUNG KACANG HIJAU (*Phaseolus radiates*) PADA BISKUIT SEBAGAI KUDAPAN IBU HAMIL DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KADAR ZAT BESI.

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.

Dibuat di : Yogyakarta Pada tanggal : 18 Juli 2018 .

Yang Menyatakan,



SITI RAHMAH KINANJU

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “Pencampuran Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiates*) pada Biskuit sebagai Kudapan Ibu Hamil ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Zat Besi”. Penulisan Skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Gizi pada Program Studi D IV Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Skripsi ini dapat diselesaikan atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu dan pada kesempatan ini saya menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Joko Susilo, SKM, M.Kes., selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan 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 Diploma IV Gizi sekaligus Pembimbing I.
4. Dra. Noor Tifauzah, M.Kes., selaku pembimbing II
5. Kedua orang tua saya yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral.
6. Teman-teman terdekat yang telah banyak membantu saya dalam menyelesaikan 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, Juli 2018

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRACT	xii
ABSTRAK	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus	4
D. Ruang Lingkup.....	4
E. Manfaat Penelitian	5
1. Teoritis	5
2. Praktisi	5
F. Keaslian Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Telaah Pustaka	8
1. Biskuit Jahe	8
2. Kacang Hjau (<i>Phaseolus radiatus</i>)	12
3. Tepung Kacang Hijau	20
4. Zat Besi	22

5. Sifat Fisik	24
6. Sifat Organoleptik	26
7. Panelis	27
B. Kerangka Konsep.....	30
C. Hipotesis	30
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	31
B. Rancangan Percobaan	31
C. Waktu dan Tempat Penelitian	32
D. Variabel Penelitian	32
E. Definisi Operasional Variabel Penelitian	32
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	36
G. Instrumen dan Bahan Penelitian	37
H. Prosedur Penelitian	39
I. Menejemen Data	44
J. Etika Penelitian	46
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil	47
1. Tepung Kacang Hijau	48
2. Proses Pengolahan Biskuit Kacang Hijau	49
3. Sifat Fisik Produk	48
4. Sifat Organoleptik	52
5. Kadar Zat Besi	57
B. Pembahasan	58
1. Tepung Kacang Hijau	58
2. Proses Pengolahan Biskuit Kacang Hijau	60
3. Sifat Fisik Produk	61
4. Sifat Organoleptik	66
5. Kadar Zat Besi	71

BAB V SIMPULAN DAN SARAN	74
A. Simpulan	74
B. Saran	75
DAFTAR PUSTAKA	76
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Keaslian Penelitian	6
2. Syarat Mutu Biskuit SNI-2971-2011	9
3. Kandungan Gizi Kacang-kacangan Per 100 g Bahan	19
4. Kandungan Asam Amino Kacang Hijau.....	20
5. Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau (SNI 01-3728-1995).....	21
6. Rancangan Percobaan	31
7. Bahan Penelitian.....	37
8. Alat Penelitian.....	38
9. Kebutuhan Bahan untuk Perlakuan Penelitian	39
10. Sifat Fisik Biskuit	49
11. Karakteristik Warna Biskuit Kacang Hijau	51
12. Karakteristik Tekstur Biskuit	52
13. Perbedaan Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna, Aroma, Tekstur dan Rasa.....	53
14. Kadar Zat Besi Biskuit Kacang Hijau (%bk)	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kacang Hijau	13
2. Diagram Alir Pembuatan Tepung Kacang Hijau	22
3. Kerangka Konsep	30
4. Diagram Alir Biskuit Jahe Kacang Hijau	41
5. Tepung Kacang Hijau	47
6. Biskuit Kacang Hijau	50
7. Tingkat Kesukaan Warna	54
8. Tingkat Kesukaan Aroma	55
9. Tingkat Kesukaan Tekstur	55
10. Tingkat Kesukaan Rasa	56
11. <i>Spiderweb</i> Hasil Sifat Organoleptik	57

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Naskah PSP
- Lampiran 2. Pernyataan Kesiediaan menjadi Panelis
- Lampiran 3. Form Uji Hedonik
- Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 5. Data Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna, Aroma, Tekstur,
Rasa
- Lampiran 6. Hasil Uji Kekerasan
- Lampiran 7. Hasil Uji Kadar Zat Besi
- Lampiran 8. Hasil Uji Warna
- Lampiran 8. Hasil Uji Statistik
- Lampiran 9. Biaya Produksi Biskuit dengan Variasi Tepung Kacang Hijau
- Lampiran 10. Data Analisis Kadar Fe Biskuit Kacang Hijau Dan Tepung Kacang
Hijau
- Lampiran 11. Data Analisis Parameter Warna Biskuit