

SKRIPSI

**PENGARUH SUBSTITUSI SANTAN DENGAN KRIMER KOMERSIAL
TERHADAP SIFAT FISIK, TINGKAT KESUKAAN, ZAT GIZI, DAN
FOOD COST GULAI AYAM SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN
FUNGSIONAL**



JUANG BUANA BRILLIANT
P07131320016

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

SKRIPSI

**PENGARUH SUBSTITUSI SANTAN DENGAN KRIMER KOMERSIAL
TERHADAP SIFAT FISIK, TINGKAT KESUKAAN, ZAT GIZI, DAN
FOOD COST GULAI AYAM SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN
FUNGSIONAL**

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



JUANG BUANA BRILLIANT
P07131320016

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi

“Pengaruh Substitusi Santan dengan Krimer Komersial terhadap Sifat Fisik, Tingkat Kesukaan, Zat Gizi, dan *Food Cost* Gulai Ayam Sebagai Alternatif Pangan Fungsional”

Disusun oleh:

JUANG BUANA BRILLIANT

P07131320016

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:

27 Mei 2021

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes
NIP. 197403061998031002

Pembimbing Pendamping,



Rini Wuri Astuti, S.SiT, M.Gizi
NIP. 198004052008122002



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

**HALAMAN PENGESAHAN
SKRIPSI**

“PENGARUH SUBSTITUSI SANTAN DENGAN KRIMER KOMERSIAL
TERHADAP SIFAT FISIK, TINGKAT KESUKAAN, ZAT GIZI, DAN *FOOD
COST* GULAI AYAM SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN FUNGSIONAL”

Disusun oleh:
JUANG BUANA BRILLIANT
P07131320016

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji
Pada tanggal : 27 Mei 2021

SUSUNAN DEWAN PENGUJI


Ketua,
Rina Oktasari, S.SiT, M.Gizi
NIP. 197910022008122001


(.....)

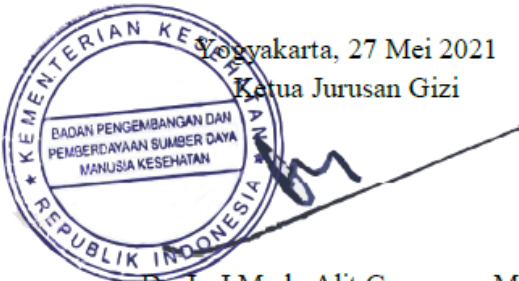
Anggota,
Dr. Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes
NIP. 197403061998031002


(.....)

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


(.....)


Yogyakarta, 27 Mei 2021
Ketua Jurusan Gizi



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

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Juang Buana Brilliant
NIM : P07131320016
Tanda Tangan : 
Tanggal : 27 Mei 2021

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 Alih Jenjang 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 terima kasih kepada:

1. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
2. Bapak 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 Prodi Sarjana Terapan Gizi Jurusan Gizi dan selaku dosen pembimbing utama
4. Ibu Rini Wuri Astuti, S.SiT, M.Gizi selaku dosen pembimbing pendamping
5. Ibu Rina Oktasari, S.SiT, M.Gizi selaku dosen penguji
6. Orang tua dan keluarga saya yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral
7. Sahabat SMA (SS & PPH Reborn), dan Area Julid yang telah memberi semangat pada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini
8. Pihak ketiga yang telah membantu hingga penelitian ini berjalan dengan lancar
9. Segenap kawan-kawan NCT dan WayV atas seluruh karyanya yang telah menginspirasi dan menghibur penulis selama penyusunan skripsi.
10. *Last but not least, I wanna thank me, I wanna thank me for believing in me, I wanna thank me for doing all this hard work, I wanna thank me for having no days off, I wanna thank me for, for never quitting*

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, 27 Mei 2021

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
ABSTRAK.....	xi
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	9
A. Telaah Pustaka	9
B. Landasan Teori.....	23
C. Kerangka Konsep.....	24
D. Hipotesis	24
BAB III METODE PENELITIAN	25
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	25
B. Rancangan Percobaan	25

C. Waktu dan Tempat	26
D. Variabel Penelitian	27
E. Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	27
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	31
G. Instrumen Penelitian	32
H. Prosedur Penelitian	34
I. Manajemen Data	35
J. Etika Penelitian	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	38
A. Pembuatan Gulai Ayam	38
B. Sifat Fisik Gulai Ayam	40
C. Sifat Organoleptik/ Uji Tingkat Kesukaan.....	45
D. Kandungan Zat Gizi Gulai Ayam	54
E. <i>Food Cost</i> / Biaya Makan	62
BAB V PENUTUP	64
A. Kesimpulan	64
B. Saran	65
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Perbandingan Zat Gizi Santan dengan Krimer	16
Tabel 2. Rancangan Percobaan	25
Tabel 3. Bahan Penelitian	32
Tabel 4. Alat Penelitian.....	33
Tabel 5. Komposisi Bahan	34
Tabel 6. Hasil Uji Sifat Fisik Subjektif	41
Tabel 7. Hasil Uji Statistik <i>Mean Rank</i> Tingkat Kesukaan	46
Tabel 8. Hasil Perhitungan Zat Gizi Energi, Protein, dan Karbohidrat 1 Porsi (100 gram) Gulai Ayam	54
Tabel 9. Hasil Analisis Zat Gizi Serat Pangan dan Lemak Total 1 Porsi (100 gram) Gulai Ayam	54
Tabel 10. Hasil Uji Laboratorium Kandungan Zat Gizi Serat Pangan	60
Tabel 11. Hasil Perhitungan <i>Food Cost</i>	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Konsep Penelitian	24
Gambar 2. Hasil Uji Sifat Fisik Subjektif	41
Gambar 3. Grafik Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna Gulai Ayam	47
Gambar 4. Grafik Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Aroma Gulai Ayam	49
Gambar 5. Grafik Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Tekstur Gulai Ayam	51
Gambar 6. Grafik Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa Gulai Ayam	52
Gambar 7. Grafik Hasil Uji Laboratorium Kandungan Zat Gizi Lemak Total.....	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Resep Gulai Ayam.....	68
Lampiran 2. Uji Tingkat Kesukaan.....	69
Lampiran 3. Hasil Uji Statistik Tingkat Kesukaan	70
Lampiran 4. Perhitungan Zat Gizi Energi, Protein, Karbohidrat.....	72
Lampiran 5. Hasil Uji Laboratorium Zat Gizi	73
Lampiran 6. Perhitungan <i>Food Cost</i> / Biaya Makan	74
Lampiran 7. Dokumentasi Kegiatan	76
Lampiran 8. <i>Ethical Clearence</i>	77
Lampiran 9. Form Uji Organoleptik	78
Lampiran 10. Form Uji Sifat Fisik.....	79
Lampiran 11. <i>Informed Consent</i>	80