

SKRIPSI

**VARIASI PENCAMPURAN TEPUNG DAUN KELOR DALAM
PEMBUATAN STIK KUE BAWANG DITINJAU DARI
SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK
DAN KADAR ZAT BESI**



**ANNISA UTARI YUSRIL
NIM. P07131321013**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN YOGYAKARTA
TAHUN 2022**

SKRIPSI

**VARIASI PENCAMPURAN TEPUNG DAUN KELOR DALAM
PEMBUATAN STIK KUE BAWANG DITINJAU DARI
SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK
DAN KADAR ZAT BESI**

Diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Terapan Gizi



**ANNISA UTARI YUSRIL
NIM. P07131321013**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN YOGYAKARTA
TAHUN 2022**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi

VARIASI PENCAMPURAN TEPUNG DAUN KELOR DALAM
PEMBUATAN STIK KUE BAWANG DITINJAU DARI
SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK
DAN KADAR ZAT BESI

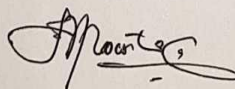
Disusun Oleh :

ANNISA UTARI YUSRIL
P07131321013

Telah disetujui pembimbing pada tanggal :
25 April 2022

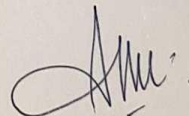
Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Dra. Noor Tifauzah, M.Kes
NIP. 196005301989102001

Pembimbing Pendamping,



Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH
NIP. 198007192001122002

Yogyakarta, 31 Mei 2022
Ketua Jurusan Gizi



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

**HALAMAN PENGESAHAN
SKRIPSI**

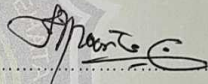
**“VARIASI PENCAMPURAN TEPUNG DAUN KELOR DALAM
PEMBUATAN STIK KUE BAWANG DITINJAU DARI
SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK
DAN KADAR ZAT BESI”**

Disusun oleh :
ANNISA UTARI YUSRIL
NIM. P07131321013


Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji
Pada tanggal : 25 April 2021

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

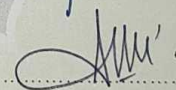
Ketua,
Dra. Noor Tifauzah, M.Kes
NIP. 196005301989102001

(.....


Anggota,
Esthy Rahman Asih, STP, M.Sc
NIP. 198504152014022004

(.....


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

(.....


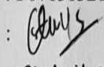
Yogyakarta, 21 Mei 2022
Ketua Jurusan Gizi



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

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Annisa Utari Yusril
NIM : P07131321013
Tanda Tangan : 
Tanggal : 25 April 2022

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI

UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Annisa Utari Yusril
NIM : P07131321013
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Jurusan : Gizi

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

“Variasi Pencampuran Tepung Daun Kelor Dalam Pembuatan Stik Kue Bawang Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Zat Besi”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan skripsi 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 : 29 April 2022

Yang Menyatakan

(Annisa Utari Yusril)



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan judul “Variasi Pencampuran Tepung Daun Kelor Dalam Pembuatan Stik Kue Bawang 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 Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika 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 Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
2. Bapak Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si., selaku Ketua Jurusan Gizi.
3. Bapak Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes., selaku Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika.
4. Ibu Dra. Noor Tifauzah, M.Kes., selaku Pembimbing Utama.
5. Ibu Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH., selaku Pembimbing Pendamping.
6. Ibu Esthy Rahman Asih, STP, M.Sc., selaku Penguji.
7. Kedua orang tua dan keluarga saya yang telah memberikan bantuan dukungan material maupun moral, dan
8. Sahabat-sahabat saya yang telah banyak membantu dan memberikan dukungan dalam menyelesaikan Skripsi ini.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa Skripsi ini masih jauh dari sempurna, semoga Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Skripsi ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, Mei 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK BAHASA INGGRIS	xii
ABSTRAK BAHASA INDONESIA	xiii
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.....	8
A. Tinjauan Teori.....	8
1. Stik Kue Bawang.....	8
2. Kelor.....	13
3. Zat Besi	21
4. Sifat Fisik	24
5. Sifat Organoleptik	26
B. Landasan Teori.....	27
C. Kerangka Konsep.....	30
D. Hipotesis.....	30
BAB III METODE PENELITIAN	31
A. Jenis Penelitian.....	31
B. Rancangan Penelitian	31
C. Waktu dan Tempat	31
D. Variabel Penelitian	32
E. Definisi Operasional Variabel.....	32
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	34
G. Instrumen dan Bahan Penelitian.....	36
H. Prosedur Penelitian.....	37
I. Pengolahan dan Analisis Data.....	42
J. Etika Penelitian	43

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	45
A. Hasil	45
B. Pembahasan.....	59
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	70
A. Kesimpulan	70
B. Saran	70
DAFTAR PUSTAKA	72
LAMPIRAN.....	75

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kandungan Gizi Stik Kue Bawang	Error! Bookmark no
Tabel 2. Kandungan Gizi Daun Kelor dan Serbuk Daun Kelor.....	Error! Bookmark no
Tabel 3. Rancangan Penelitian.....	Error! Bookmark no
Tabel 4. Instrumen/Alat dan Bahan Penelitian	Error! Bookmark no
Tabel 5. Komposisi Bahan Pembuatan Stik Kue Bawang.....	Error! Bookmark no
Tabel 6. Hasil Pengamatan Sifat Fisik	Error! Bookmark no
Tabel 7. Hasil Sifat Organoleptik Stik Kue Bawang dengan Variasi Pencampuran Tepung Daun Kelor.....	Error! Bookmark no
Tabel 8. Analisis Kadar Zat Besi Stik Kue Bawang Kelor	Error! Bookmark no
Tabel 9. <i>Unit Cost</i> Stik Kue Bawang	Error! Bookmark no
Tabel 10. Nilai Gizi Stik Kue Bawang.....	Error! Bookmark no

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Stik Kue Bawang.....	Error! Bookmark not
Gambar 2. Daun Kelor	Error! Bookmark not
Gambar 3. Kerangka Konsep Variasi Pencampuran Tepung Daun Kelor.....	Error! Bookmark not
Gambar 4. Alur Proses Pembuatan Tepung Daun Kelor	Error! Bookmark not
Gambar 5. Alur Proses Uji Kadar Air Tepung Daun Kelor	Error! Bookmark not
Gambar 6. Air Proses Pembuatan Stik Kue Bawang Kelor	Error! Bookmark not
Gambar 7. Tepung Daun Kelor	Error! Bookmark not
Gambar 8. Pembuatan Stik Kue Bawang.....	Error! Bookmark not
Gambar 9. Adonan Stik Kue Bawang	Error! Bookmark not
Gambar 10. Hasil Produk Stik Kue Bawang.....	Error! Bookmark not
Gambar 11. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna Stik Kue Bawang ...	Error! Bookmark not
Gambar 12. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Stik Kue Bawang...	Error! Bookmark not
Gambar 13. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Stik Kue Bawang..	Error! Bookmark not
Gambar 14. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Stik Kue Bawang	Error! Bookmark not

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Penjelasan Untuk Mengikuti Penelitian (PSP)	Error! Bookmark no
Lampiran 2. Informed Consent	Error! Bookmark no
Lampiran 3. Form Uji Sifat Fisik	Error! Bookmark no
Lampiran 4. Form Uji Hedonic	Error! Bookmark no
Lampiran 5. Lembar Persetujuan Komisi Etik.....	Error! Bookmark no
Lampiran 6. Rekapitulasi Sifat Organoleptik Produk Stik Kue Bawang.....	Error! Bookmark no
Lampiran 7. Hasil Analisis Kadar Zat Besi	Error! Bookmark no
Lampiran 8. Prosedur Analisis Kadar Zat Besi Metode <i>Spectrofotometry</i>	Error! Bookmark no
Lampiran 9. Uji Kruskal Wallis dan Mann Whitney Test Sifat Organoleptik ..	Error! Bookmark no
Lampiran 10. Uji One Way ANOVA Kadar Zat Besi	Error! Bookmark no
Lampiran 11. Dokumentasi Pelaksanaan Penelitian	Error! Bookmark no
Lampiran 12. Dokumentasi Absensi	Error! Bookmark no
Lampiran 13. Label Stik Kue Bawang.....	Error! Bookmark no