

SKRIPSI

**PRODUK *PATTY BURGER* DAGING ANALOG BERBAHAN
DAUN SINGKONG (*Manihot esculenta*), PISANG BATU (*Musa
balbisiana*), DAN KACANG MERAH (*Vigna angularis*) SEBAGAI
PANGAN FUNGSIONAL TINGGI SERAT PANGAN**



GUSTI AYU GITA MAHESWARI

P07131218011

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

SKRIPSI

**PRODUK *PATTY BURGER* DAGING ANALOG BERBAHAN
DAUN SINGKONG (*Manihot esculenta*), PISANG BATU (*Musa
balbisiana*), DAN KACANG MERAH (*Vigna angularis*) SEBAGAI
PANGAN FUNGSIONAL TINGGI SERAT PANGAN**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Gizi



**GUSTI AYU GITA MAHESWARI
NIM P07131218011**

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Proposal Skripsi

“PRODUK *PATTY BURGER* DAGING ANALOG BERBAHAN DAUN SINGKONG (*Manihot esculenta*), PISANG BATU (*Musa balbisiana*), DAN KACANG MERAH (*Vigna angularis*) SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL TINGGI SERAT PANGAN”

Disusun oleh:

GUSTI AYU GITA MAHESWARI

NIM P07131218011

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:
14 Maret 2022

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



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

NIP 197403061998031002

Pembimbing Pendamping,



Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH.

NIP 19800719200112200

Yogyakarta, 09 Mei 2022

Ketua Jurusan Gizi



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

NIP 196303241986031001

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

“PRODUK *PATTY BURGER* DAGING ANALOG BERBAHAN DAUN
SINGKONG (*Manihot esculenta*), PISANG BATU (*Musa balbisiana*), DAN
KACANG MERAH (*Vigna angularis*) SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL
TINGGI SERAT PANGAN”

Disusun oleh:

GUSTI AYU GITA MAHESWARI

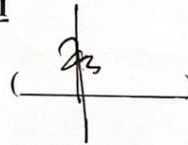
NIM P07131218011

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji
Pada tanggal: 14 Maret 2022

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Tjarono Sari, SKM, M. Kes
NIP.196102031985012001



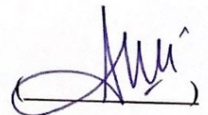
Anggota,

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



Anggota,

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



Yogyakarta, 09 Mei 2022

Ketua Jurusan Gizi



DR. Ir. Made Arit 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 : Gusti Ayu Gita Maheswari

NIM : P07131218011

Tanda Tangan :



Tanggal : 14 Maret 2022

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

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

Nama : Gusti Ayu Gita Maheswari
NIM : P07131218011
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Jurusan : Gizi

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

“PRODUK *PATTY BURGER* DAGING ANALOG BERBAHAN DAUN SINGKONG (*Manihot esculenta*), PISANG BATU (*Musa balbisiana*), DAN KACANG MERAH (*Vigna angularis*) SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL TINGGI SERAT PANGAN”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non Eksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalih media/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, 14 Maret 2022

Yang menyatakan



Gusti Ayu Gita Maheswari
P07131218011

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan judul “Produk *Patty Burger* Daging Analog Berbahan Daun Singkong (*Manihot Esculenta*), Pisang Batu (*Musa Balbisiana*), Dan Kacang Merah (*Vigna Angularis*) Sebagai Pangan Fungsional Tinggi Serat Pangan”. 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. Joko Susilo, SKM., M.Kes, selaku 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.Si.T., M.Kes, selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta sekaligus selaku dosen pembimbing utama
4. Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH, selaku dosen pembimbing pendamping
5. Kepala Perpustakaan Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta yang telah menyediakan literatur
6. Orang tua dan keluarga saya yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral
7. Sahabat dan teman-teman yang sudah membantu dalam penelitian skripsi ini
8. Serta semua pihak yang telah membantu penulisan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan, oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik untuk penyempurnaan skripsi ini. 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, 14 Maret 2022

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Ruang Lingkup.....	4
E. Manfaat Penelitian	4
F. Keaslian Penelitian.....	5
G. Produk yang dihasilkan.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Landasan Teori.....	8
B. Telaah Pustaka	27
C. Kerangka Konsep	30
D. Pertanyaan penelitian/ Hipotesis penelitian	31
BAB III METODE PENELITIAN.....	32

A. Jenis dan Desain Penelitian	32
B. Rancangan Percobaan	32
C. Waktu dan Tempat	32
D. Variabel Penelitian	33
E. Definisi Operasional dan Variabel Penelitian	33
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	36
G. Alat Ukur/Instrumen dan Bahan Penelitian	37
H. Prosedur Penelitian.....	40
I. Manajemen Data	45
J. Etika Penelitian	46
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	47
A. Hasil	47
B. Pembahasan.....	68
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	73
A. Kesimpulan	73
B. Saran.....	74
DAFTAR PUSTAKA	75
LAMPIRAN	80

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Daun Singkong.....	13
Gambar 2. Pisang Batu Mentah	15
Gambar 3. Kacang Merah.....	17
Gambar 4. Kerangka Konsep Penelitian.....	30
Gambar 5. Diagram alir pembuatan burger daging analog.....	42
Gambar 6. Daun Singkong Setelah Dihaluskan.....	47
Gambar 7. Pisang Batu Setelah Dihaluskan	48
Gambar 8. Kacang Merah Setelah Dihaluskan	49
Gambar 9. Patty Tidak Dilapisi Panir.....	51
Gambar 10. Patty Dilapisi Panir	52
Gambar 11. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna Patty	55
Gambar 12. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Patty	56
Gambar 13. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Patty.....	58
Gambar 14. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Patty	59
Gambar 15. Uji Kesukaan Patty Burger dengan <i>Spider Web</i>	60

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Keaslian Penelitian	5
Tabel 2. Produk yang dihasilkan.....	7
Tabel 3. Perencanaan Percobaan	32
Tabel 4. Variasi perlakuan.....	34
Tabel 5. Bahan Penelitian	37
Tabel 6. Alat penelitian.....	38
Tabel 7. Kebutuhan Penelitian untuk pembuatan burger daging analog	40
Tabel 8. Sifat Fisik Patty Burger	50
Tabel 9. Rata-Rata Tingkat Kesukaan Uji Sifat Organoleptik	53
Tabel 10. Hasil Uji Kadar Serat Pangan Pada Bahan Dasar.....	61
Tabel 11. Kadar Serat Pangan Patty Per 100 gram.....	62
Tabel 12. <i>Food Cost</i> Patty Burger Daging Analog.....	64
Tabel 13. Nilai Gizi Per Porsi Patty Burger Daging Analog	64

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
LAMPIRAN 1. FORM UJI HEDONIK.....	80
LAMPIRAN 2. FORM UJI SIFAT FISIK	81
LAMPIRAN 3. DOKUMENTASI PENELITIAN	82
LAMPIRAN 4. ANALISIS STATISTIK DATA ORGANOLEPTIK.....	89
LAMPIRAN 5. ANALISIS STATISTIK DATA UJI SERAT	90
LAMPIRAN 6. PSP	92
LAMPIRAN 7. INFORMED CONSENT	93
LAMPIRAN 8. ETHICAL CLEARANCE	94
LAMPIRAN 9. HASIL LAB UJI SERAT PANGAN	95