

SKRIPSI

**VARIASI CAMPURAN TEPUNG DAUN KELOR (*MORINGA OLEIFERA*) PADA DONAT DITINJAU DARI SIFAT FISIK,
SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN KADAR KALSIUM**



BUDI LESTARI

NIM P07131321029

PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA

JURUSAN GIZI

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA**

2022

SKRIPSI

VARIASI CAMPURAN TEPUNG DAUN KELOR (*MORINGA OLEIFERA*) PADA DONAT DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN KADAR KALSIUM

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Gizi



BUDI LESTARI

NIM P07131321029

PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA

JURUSAN GIZI

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA**

2022

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi

“Variansi Campuran Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Pada Donat Ditinjau
Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Kalsium”

Disusun oleh :

BUDI LESTARI

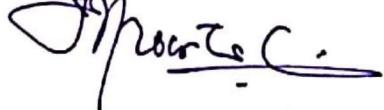
NIM P07131321029

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

..... 6 Juni 2022

Menyetujui.

Pembimbing Utama,



Dra. Noor Tifauzah, M.Kes
NIP 196005301989102001

Pembimbing Pendamping,



Esthy Rahman Asih, STP, M.Sc
NIP 198504152014022004

Yogyakarta, 13 Juni 2022



Dr. Ir. I Made Ait Gunawan, M.Si

NIP 196303241986031001

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

**“Variasi Campuran Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Pada Donat Ditinjau
Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Kalsium”**

Disusun Oleh
BUDI LESTARI
NIM P07131321029

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji
Pada tanggal : 27 Mei 2022

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Setyowati, SKM, M.Kes
NIP 196406211988032002

(.....)

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

(.....)

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

(.....)

Yogyakarta, 13 Juni 2022



Dr. Ir. I Made Alif 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 : Budi Lestari
NIM : P07131321029
Tanda Tangan : 

Tanggal : 13 Jun 2022

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama	:	Budi Lestari
NIM	:	P07131321029
Program Studi	:	Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Jurusan	:	Gizi

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

**VARIASI CAMPURAN TEPUNG DAUN KELOR (*MORINGA OLEIFERA*)
PADA DONAT DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK,
DAN KADAR KALSIUM**

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 : 13 Juni 2022....

Yang menyatakan



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 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 Poltekkes Kemenkes 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 Detetika
4. Ibu Setyowati, SKM, M.Kes, selaku Pengaji
5. Ibu Dra. Noor Tifauzah, M.Kes, selaku Pembimbing Utama
6. Ibu Esthy Rahman Asih, STP, M.Sc, selaku Pembimbing Pendamping
7. Orang tua, kakak dan keluarga saya yang selalu memberikan bantuan dukungan material dan moral; dan
8. Sahabat yang telah banyak membantu saya dalam menyelesaikan Skripsi ini.

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

Yogyakarta, April 2022

Penulis

DAFTAR ISI

PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Ruang Lingkup.....	3
E. Manfaat Penelitian	3
F. Keaslian Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Uraian Teori	6
B. Landasan Teori.....	17
C. Kerangka konsep.....	18
D. Hipotesis.....	18
BAB III METODE PENELITIAN	19
A. Jenis Penelitian.....	19
B. Rancangan Penelitian.....	19
C. Waktu dan Tempat	20
D. Variabel Penelitian.....	20
E. Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	20

F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	22
G. Instrumen dan Bahan Penelitian.....	24
H. Prosedur Penelitian.....	25
I. Etika Penelitian	28
J. Manajemen data	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	30
A. Hasil	30
B. Pembahasan.....	40
BAB V PENUTUP.....	50
A. Kesimpulan	50
B. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN.....	58

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan gizi tepung daun kelor (per 100 g).....	13
Tabel 2. Rancangan Percobaan	19
Tabel 3. Instrumen dan Bahan Penelitian	24
Tabel 4. Komposisi Bahan Untuk Perlakuan Dalam Penelitian	25
Tabel 5. Hasil Pengamatan Sifat Fisik Donat Daun Kelor.....	32
Tabel 6. Mean Rank Uji Statistik Kruskall-Wallis Donat Daun Kelor.....	38
Tabel 7. Kadar Kalsium Tepung Daun Kelor	40
Tabel 8. Hasil Kadar Kalsium Donat Daun Kelor	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Donat	6
Gambar 2. Tanaman Kelor.....	12
Gambar 3. Peta Konsep Penelitian.....	18
Gambar 4. Diagram Alir Pembuatan Tepung Daun Kelor.....	26
Gambar 5. Diagram Alir Pembuatan Donat Daun Kelor	27
Gambar 6. Tepung Daun Kelor	31
Gambar 7. Hasil Produk Donat	33
Gambar 8. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna Donat.....	34
Gambar 9. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Donat	35
Gambar 10. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Donat	36
Gambar 11. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Donat	37
Gambar 12. Spiderweb Uji Organoleptik Donat Daun Kelor	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kode Etik Penelitian.....	58
Lampiran 2. Naskah Penjelasan Untuk Mengikuti Penelitian (PSP)	59
Lampiran 3. Pernyataan Kesediaan Menjadi Panelis	60
Lampiran 4. Form Uji Sifat Fisik.....	61
Lampiran 5. Form Uji Hedonik.....	62
Lampiran 6. Uji Pendahuluan	63
Lampiran 7. Proses Pembuatan Tepung Daun Kelor	64
Lampiran 8. Proses Pembuatan Donat	65
Lampiran 9. Uji Sifat Fisik dan Uji Organoleptik	66
Lampiran 10. Rekap Uji Organoleptik Warna Donat	67
Lampiran 11. Rekap Uji Organoleptik Aroma Donat.....	69
Lampiran 12. Rekap Uji Organoleptik Rasa Donat	71
Lampiran 13. Rekap Uji Organoleptik Tekstur Donat.....	73
Lampiran 14. Unit Cost Donat.....	75
Lampiran 15. Hasil Uji Kadar Kalsium	76
Lampiran 16. Uji Statistik Kruskal-Wallis.....	77
Lampiran 17. Label Donat Daun Kelor.....	79
Lampiran 18. Saran Penyajian Donat Daun Kelor.....	80