

SKRIPSI

SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KADAR SERAT PANGAN KUE MOCHI DENGAN ISIAN UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas l.*) SEBAGAI KUDAPAN SUMBER SERAT PANGAN

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika



**MENTARI NUR ZURAIDA
P07131218020**

**PRODI D-IV GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2022**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

SKRIPSI

“Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan Kue Mochi dengan Isian Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) Sebagai Kudapan Sumber Serat Pangan”

Disusun oleh:

MENTARI NUR ZURAIDA
P07131218020

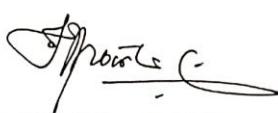
telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

.....17 Juni 2022.....

Pembimbing Utama

Menyetujui,

Pembimbing Pendamping


Dra. Noor Tifaizah, M.Kes

NIP.196005301989102001



Setyowati, SKM, M.Kes
NIP.196406211988032002

Yogyakarta, 17 Juni 2022

Ketua Jurusan Gizi


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

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

“Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan Kue Mochi dengan Isian Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) Sebagai Kudapan Sumber Serat Pangan”

Disusun Oleh

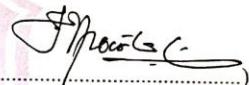
MENTARI NUR ZURAIDA
P07131218020

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Pengaji

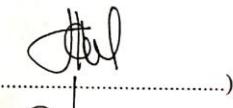
Pada tanggal : 28 April 2022

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

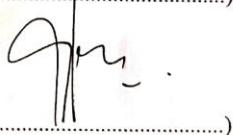
Ketua,
Dra. Noor Tifaizah, M.Kes
NIP.196005301989102001

(.....)


Anggota,
Setyowati, SKM, M.Kes
NIP. 196406211988032002

(.....)


Anggota,
Isti Suryani, DCN, M.Kes
NIP. 196510031989022001

(.....)


Yogyakarta,
Ketua Jurusan Gizi


DR. Ir. I Made Atit 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 : Mentari Nur Zuraida

NIM : P07131218020

Tanda Tangan :



Tanggal : 17 Juni 2022

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA
ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

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

Nama : Mentari Nur Zuraida
NIM : P07131218020
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 Skripsi saya yang berjudul:

**“SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KADAR SERAT PANGAN
KUE MOCHI DENGAN ISIAN UBI JALAR UNGU (*IPOMOEA BATatas L*)
SEBAGAI KUDAPAN SUMBER SERAT PANGAN”**

Beserta perangkat yang ada. 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, April 2022
Yang menyatakan



Mentari Nur Zuraida
NIM. P07131218020

KATA PENGANTAR

Puji syukur senantiasa penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan penulisan Skripsi berjudul “Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan Kue Mochi Dengan Isian Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Sebagai Kudapan Sumber Serat Pangan”. Skripsi ini disusun dan diajukan sebagai salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

Keberhasilan penulisan Skripsi ini tentunya tidak terlepas dari dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan 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 Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
4. Ibu Dra. Noor Tifaizah, M.Kes, Dosen Pembimbing Utama dan Ibu Setyowati, SKM, M.Kes, selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang telah meluangkan waktu untuk memberikan pengarahan, bimbingan, dan masukan kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Ibu Isti Suryani, DCN, M. Kes selaku Dosen Pengaji pada skripsi ini
6. Ibu Weni Kurdanti, S.Si.T., M.Kes, selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah mendukung kelancaran penyelesaian skripsi ini.
7. Panelis dalam uji sifat fisik dan sifat organoleptik dalam penelitian ini yang telah bersedia membantu dalam kelancaran penelitian ini.
8. Laboran CV. Chemix Pratama yang telah membantu dalam uji kadar serat pangan
9. Almarhum Bapak yang saya cintai, Ibu terhebat yang saya miliki dan kedua kakak yang selalu memberikan dukungan, semangat serta doa.

10. Teman-teman saya, Aisha, Alfita, Alin, Crysa, Findi, Ita, Nadia, Niken, Sunarty, Talitha, Yasminka yang telah memberikan dorongan, motivasi, dan semangat untuk berjuang dalam perkuliahan dan menyelesaikan skripsi.
11. Teman-teman Sarjana Terapan Gizi angkatan 2018 yang telah memberikan dukungan.
12. BTS Kim Namjoon, Kim Seokjin, Min Yoongi, Jung Hoseok, Park Jimin, Kim Taehyung, Jeon Jungkook dan TXT Choi Soobin, Choi Yeonjun, Choi Beomgyu, Kang Taehyun, Huening Kai yang telah menjadi teman baik penulis.

Besar harapan penulis akan saran dan kritik yang bersifat membangun. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penyusun dan bagi pembaca.

Yogyakarta, 11 Januari 2022

Penulis

Mentari Nur Zuraida

NIM. P07131218020

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
ABSTRAK	xvi
ABSTRACT.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penelitian	3
D. Ruang Lingkup.....	4

E. Manfaat Penelitian	4
-----------------------------	---

F. Keaslian Penelitian.....	5
-----------------------------	---

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka	6
-------------------------	---

1. Kue Mochi	6
--------------------	---

a. Bahan Pembuatan Kue Mochi.....	7
-----------------------------------	---

1) Tepung Ketan	7
-----------------------	---

2) Tepung Maizena.....	8
------------------------	---

3) Kacang Tanah (<i>Arachis hypogaea l</i>).....	9
--	---

4) Gula Pasir	11
---------------------	----

5) Gula Jawa	12
--------------------	----

b. Proses Pembuatan Kue Mochi	13
-------------------------------------	----

2. Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea batatas l</i>)	14
--	----

3. Serat Pangan	15
-----------------------	----

4. Sifat Fisik.....	19
---------------------	----

5. Sifat Organoleptik.....	21
----------------------------	----

6. Panelis	22
------------------	----

B. Landasan Teori.....	22
------------------------	----

C. Kerangka Konsep	23
--------------------------	----

D. Hipotesis Penelitian.....	24
------------------------------	----

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian.....	25
1. Jenis Penelitian	25
2. Desain Penelitian	25
B. Waktu dan Tempat	26
C. Variabel Penelitian	26
E. Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	27
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	30
G. Alat Ukur atau Instrumen dan Bahan Penelitian.....	31
H. Prosedur Penelitian.....	33
1. Pembuatan Mochi CHINGU.....	33
2. Pengujian Sifat Fisik.....	34
3. Pengujian Sifat Organoleptik.....	35
4. Pengujian Kadar Serat Pangan.....	36
I. Manajemen Data	37
J. Etika Penelitian	39

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pembuatan Kue Mochi.....	41
1. Persiapan Alat dan Bahan	41
2. Pembuatan Isian Kue Mochi.....	42

3. Pembuatan Kue Mochi.....	43
B. Sifat Fisik	44
C. Kekenyalan Produk	44
D. Uji Sifat Organoleptik	49
a. Tingkat Kesukaan Terhadap Warna	50
b. Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma	51
c. Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa	52
d. Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur	53
e. <i>Spiderweb</i> Sifat Organoleptik	53
E. Kadar Serat Pangan.....	54

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	59
B. Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN	62

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Resep Acuan Kue Mochi	13
Tabel 2. Perbandingan Kandungan Gizi Ubi Jalar Ungu, Putih dan Kuning..	15
Tabel 3. Rancangan Percobaan Penelitian	25
Tabel 4. Alat Ukur atau Instrumen dan Bahan Penelitian.....	31
Tabel 5. Komposisi Bahan untuk Perlakuan dalam Penelitian	32
Tabel 6. Hasil Pengamatan Sifat Fisik	42
Tabel 7. Hasil Pengujian Kekenyalan	48
Tabel 8. Hasil Pengamatan Mean Rank Uji Organoleptik.....	50
Tabel 9. Hasil Analisis Kadar Serat Pangan Kue Mochi	54

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kue Mochi.....	6
Gambar 2. Tepung Ketan	7
Gambar 3. Tepung Maizena.....	8
Gambar 4. Kacang Tanah	9
Gambar 5. Gula Pasir	11
Gambar 6. Gula Jawa	12
Gambar 7. Ubi Jalar Ungu	14
Gambar 8. Kerangka Konsep	23
Gambar 9. Diagram Alir Proses Pembuatan Kue Mochi	33
Gambar 10. Isian Kue Mochi dengan Variasi Campuran Kacang Tanah dan Ubi Jalar Ungu	33
Gambar 11. Kue Mochi dengan Variasi Campuran Kacang Tanah dan Ubi Jalar Ungu.....	33
Gambar 12. Tingkat Kesukaan Warna	51
Gambar 13. Tingkat Kesukaan Aroma.....	51
Gambar 14. Tingkat Kesukaan Rasa.....	52
Gambar 15. Tingkat Kesukaan Tekstur	53
Gambar 16. Spiderweb Tingkat Kesukaan Kue Mochi	54

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Form Kesediaan Menjadi Panelis	63
Lampiran 2. Form PSP.....	64
Lampiran 3. Form Uji Hedonik.....	65
Lampiran 4. Form Uji Sifat Fisik.....	66
Lampiran 5. Surat Keterangan Layak Etik.....	67
Lampiran 6. Hasil Rekapitulasi Uji Kesukaan.....	68
Lampiran 7. Hasil Uji Kadar Serat Pangan dan Uji Tekstur (Kekenyalan)	72
Lampiran 8. Hasil Uji Statistik Sifat Organoleptik.....	73
Lampiran 9. Bahan Pembuatan Kue Mochi	81
Lampiran 10. Foto Pembuatan Kue Mochi	82
Lampiran 11. Foto Produk Kue Mochi	83
Lampiran 12. Foto Kegiatan	84
Lampiran 13. Daftar Hadir Kegiatan	85