

KARYA TULIS ILMIAH

TINJAUAN SIFAT FISIK DAN TINGKAT KESUKAAN
BROWNIES KUKUS DENGAN VARIASI CAMPURAN
TEPUNG BERAS MERAH

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Gizi



DEWI RATNASARI
NIM : P07131113011

PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
2016

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Karya Tulis Ilmiah ini adalah hasil karya saya sendiri dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Dewi Ratnasari

NIM : P07131113011

Tanda Tangan : 

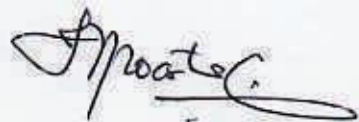
Tanggal : 29 Juni 2016

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Karya Tulis Ilmiah berjudul “Tinjauan Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Brownies Kukus dengan Variasi Campuran Tepung Beras Merah” ini telah mendapat persetujuan pembimbing pada tanggal 24 Juni 2016

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Dra. Noor Tifauzah, M.Kes
NIP. 19600530 198910 2001

Pembimbing Pendamping



Joko Susilo, SKM., M.Kes
NIP. 19641224 198803 1002

Mengetahui,
Ketua Jurusan Gizi,



Tjaronno Sari, SKM., M.Kes
NIP. 19610203 198501 2001

HALAMAN PENGESAHAN

Karya Tulis Ilmiah ini diajukan oleh,

Nama : Dewi Ratnasari

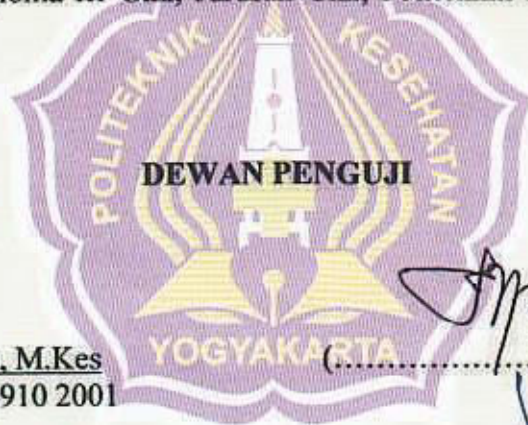
NIM : P07131113011

Program Studi : Diploma III Gizi

Jurusan : Gizi

Judul Tugas Akhir : Tinjauan Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Brownies Kukus dengan Variasi Campuran Tepung Beras Merah

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma III Gizi, Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta.



Pembimbing,

Dra. Noor Tifauzah, M.Kes

NIP. 19600530 198910 2001

(.....)

Pembimbing,

Joko Susilo, SKM., M.Kes

NIP. 19641224 198803 1002

(.....)

Penguji,

Lastmi Wayansari, S.Gz., MPH

NIP. 19800719 200112 2002

(.....)

Ditetapkan di : Yogyakarta

Tanggal : 29 Juni 2016

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

Sebagai civitas akademik Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dewi Ratnasari
NIM : P07131113011
Program Studi : Diploma III Gizi
Jurusan : Gizi
Judul Tugas Akhir : Tinjauan Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Brownies Kukus dengan Variasi Campuran Tepung Beras Merah

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

Tinjauan Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Brownies Kukus dengan Variasi Campuran Tepung Beras Merah

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Politeknik Kesehatan 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 :

Juni 2016

Yang menyatakan



Dewi Ratnasari

NIM. P07131113011

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkah dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah dengan judul “Tinjauan Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Brownies Kukus dengan Variasi Campuran Tepung Beras Merah”.

Penulisan Karya Tulis Ilmiah ini tidak lepas dari bimbingan, petunjuk, bantuan, dan pengarahan berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Abidillah Mursyid, SKM., MS., selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta.
2. Tjarono Sari, SKM., M.Kes., selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta.
3. Weni Kurdanti, SSiT., M.Kes., selaku Ketua Program Diploma III Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta.
4. Dra. Noor Tifauzah, M.Kes., selaku pembimbing utama yang telah memberikan waktu, tenaga, dan pikiran untuk membimbing dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Joko Susilo, SKM., M.Kes., selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan waktu, tenaga, dan pikiran untuk membimbing dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
6. Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH., selaku penguji yang telah memberikan waktu untuk memberikan saran dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
7. Orang tua yang senantiasa memberikan doa yang tulus, kasih sayang, semangat, dan dukungan baik moral maupun dana dalam penyelesaian Karya Tulis Ilmiah ini.
8. Seseorang yang walaupun jauh di negeri orang, namun senantiasa mendoakan dan selalu memberikan semangat.
9. Teman-teman D-III Gizi 2013 yang telah memberikan bantuan dan semangat dalam penyelesaian Karya Tulis Ilmiah ini.

10. Petugas perpustakaan Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta yang telah memberikan bantuan dalam mencari referensi buku dalam penyelesaian Karya Tulis Ilmiah ini.

11. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu.

Penulis menyadari bahwa penulisan Karya Tulis Ilmiah ini tentunya masih jauh dari sempurna. Namun, penulis berharap semoga Karya Tulis Ilmiah ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan perkembangan ilmu pengetahuan. Aamiin.

Yogyakarta, Juni 2016

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRACT.....	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
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	
A. Beras Merah	9
B. Brownies Kukus	12
C. Sifat Fisik	19
D. Tingkat Kesukaan.....	20
E. Landasan Teori.....	22
F. Kerangka Konsep	24
G. Hipotesis.....	24
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	25
B. Tempat dan Waktu Penelitian	26
C. Variabel Peneltian	26
D. Batasan Istilah	27
E. Bahan dan Alat.....	29
F. Prosedur Penelitian.....	32
G. Teknik Pengumpulan Data.....	34
H. Pengolahan dan Analisis Data.....	35
I. Etika Penelitian	36

BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
	A. Proses Pembuatan Brownies Kukus.....	38
	B. Sifat Fisik Brownies Kukus	41
	C. Tingkat Kesukaan Brownies Kukus.....	48
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
	A. Kesimpulan	57
	B. Saran.....	57
	DAFTAR PUSTAKA	59
	LAMPIRAN	61

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Komposisi Zat Gizi Pada Beras Merah dan Beras Putih	10
Tabel 2. Komposisi Bahan	30
Tabel 3. Bahan dan Alat.....	31
Tabel 4. Hasil Pengamatan Sifat Fisik Brownies dengan Empat Perlakuan.	42

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Konsep	24
Gambar 2. Rancangan Percobaan	25
Gambar 3. Prosedur Pembuatan Brownies Kukus	33
Gambar 4. Beras Merah dan Tepung Beras Merah.....	40
Gambar 5. Brownies Kukus dengan Empat Perlakuan	43
Gambar 6. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna <i>Brownies</i> Kukus..	49
Gambar 7. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa <i>Brownies</i> Kukus.....	50
Gambar 8. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Aroma <i>Brownies</i> Kukus..	52
Gambar 9. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Tekstur <i>Brownies</i> Kukus.	54

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Surat Ijin Penelitian	61
Lampiran 2. Surat Persetujuan Komisi Etik.....	62
Lampiran 3. Penjelasan Untuk Mengikuti Penelitian (PSP)	63
Lampiran 4. Surat Permohonan Menjadi Panelis.....	64
Lampiran 5. Informed Consent	65
Lampiran 6. Form Uji Hedonic	66
Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian.....	67
Lampiran 8. Hasil Pengamatan Sifat Fisik Brownies Kukus.....	72
Lampiran 9. Hasil Uji Kruskal-Wallis Tingkat Kesukaan Brownies Kukus .	73
Lampiran 10. Hasil Uji Mann-Whitney Tingkat Kesukaan terhadap Tekstur Brownies Kukus	75
Lampiran 11. Analisa Biaya Bahan Pembuatan Brownies Kukus.....	79