

**SKRIPSI**

**PENGEMBANGAN BOLU KEMOJO KHAS RIAU DENGAN  
VARIASI PENCAMPURAN TEPUNG SUKUN DITINJAU  
DARI SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KADAR  
SERAT**



**NOVA WIRNA RIBAWA  
P71312324113**

**PRODI GIZI DAN DIETETIKA PROGRAM SARJANA TERAPAN  
JURUSAN GIZI  
POLTEKKES KEMENKES YOGYAKARTA  
TAHUN 2025**

**SKRIPSI**

**PENGEMBANGAN BOLU KEMOJO KHAS RIAU DENGAN  
VARIASI PENCAMPURAN TEPUNG SUKUN DITINJAU  
DARI SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KADAR  
SERAT**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Terapan Gizi



**NOVA WIRNA RIBAWA  
P71312324113**

**PRODI GIZI DAN DIETETIKA PROGRAM SARJANA TERAPAN  
JURUSAN GIZI  
POLTEKKES KEMENKES YOGYAKARTA  
TAHUN 2025**

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

Skripsi

“Pengembangan Bolu Kemojo Khas Riau Dengan Variasi Pencampuran Tepung  
Sukun Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat”

Disusun Oleh

NOVA WIRNA RIBAWA  
P71312324113

Telah disetujui pembimbing pada tanggal :

19 September 2025

Menyetujui,

Pembimbing Utama



Dr. Waluyo, STP., M.Kes  
NIP. 196711091990031002

Pembimbing Pendamping



Rini Wuri Astuti, S.Si, M.Gz  
NIP. 196802071994031002

Yogyakarta, 19 September 2025  
Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat SKM, M.Kes  
NIP. 196804021992031003

**HALAMAN PENGESAHAN**

**SKRIPSI**

“Pengembangan Bolu Kemojo Khas Riau Dengan Variasi Pencampuran Tepung  
Sukun Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat”

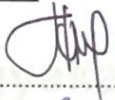
Disusun Oleh

NOVA WIRNA RIBAWA  
NIM. P71312324113

Telah dipertahankan dalam seminar didepan dewan penguji  
pada tanggal : 11 Juli 2025

**SUSUNAN DEWAN PENGUJI**

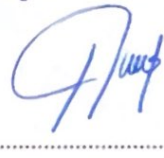
Ketua  
Setyowati, SKM, M.Kes  
NIP. 19881122014032002

  
(.....)

Anggota  
Dr. Waluyo, STP., M.Kes  
NIP. 196711091990031002

  
(.....)

Anggota  
Rini Wuri Astuti, S.Si, M.Gz  
NIP. 196802071994031002

  
(.....)

Yogyakarta, .....  
Ketua Jurusan Gizi


  
Nur Hidayat SKM, M.Kes  
NIP. 196804021992031003

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Nova wirna ribawa

NIM : P71312324113

Tanda tangan : 

Tanggal : 19 September 2005

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

Sebagai civitas akademiik poltekkes kemenkes yogyakarta, saya yang bertanda tangan dibawah ini

---

Nama : Nova wirna ribawa  
NIM : P71312324113  
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi  
Jurusan : Gizi

Demi pembangunan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada poltekkes kemenkes yogyakarta **Hak Bebas Royalti Noneklusif (Non-Exclusive Royalty-Free Right)** atas skripsi saya yang berjudul:

**Pengembangan Bolu Kemojo Khas Riau Dengan Variasi Pencampuran  
Tepung Sukun Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar  
Serat**

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak royalti **noneklusif** poltekkes kemenkes yogyakarta berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan unu saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta

Pada tanggal : 16 juli 2025

Yang Menyatakan



(Nova Wirna Ribawa)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-nya, saya dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini. Penulisan ini dilakukan dalam rangka memenuhi syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Gizi Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Skripsi ini dapat terwujud atas bimbingan, pengarahan, dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu dan pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Bapak Dr. Iswanto, S.Pd., M.PH selaku direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Bapak Nur Hidayat SKM, M. Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
3. Bapak Dr. Waluyo, STP., M.Kes\_selaku dosen Pembimbing Utama.
4. Ibu Rini Wuri Astuti,S.Si, M.Gz\_selaku dosen Pembimbing Pendamping
5. Ibu Setyowati, SKM, M.Kes selaku dosen Penguji
6. Bapak Azwerdi dan Ibu Sunarti Elina Ayu selaku orang tua yang selalu mendoakan, mendukung dan memberi motivasi sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
7. Kakak dan adik saya yang selalu memberikan semangat dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Tasya, adinda, riska, norma dan Teman-teman yang telah banyak membantu saya dalam menyelesaikan skripsi ini.

Akhir kata, penulis menyadari skripsi ini tidak luput dari berbagai kekurangan. Penulis mengharapkan saran dan kritik demi kesempurnaan dan perbaikannya.

Yogyakarta, Desember 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>PERSETUJUAN PEMBIMBING .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAPRAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>13</b>
A. Latar Belakang .....	13
B. Rumusan Masalah .....	15
C. Tujuan Penelitian .....	15
D. Ruang Lingkup.....	16
E. Manfaat Penelitian .....	16
F. Keaslian Penelitian.....	17
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>20</b>
A. Telaah Pustaka .....	20
B. Landasan Teori.....	37
C. Kerangka Konsep .....	40
D. Hipotesis penelitian.....	40
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>41</b>
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	41
C. Waktu dan Tempat Penelitian .....	42
D. Variabel Penelitian .....	42
E. Definisi Operasional.....	43
H. Prosedur Penelitian.....	49
I. Manajemen Data .....	50
J. Etika Penelitian .....	53
<b>BAB IV .....</b>	<b>54</b>
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>54</b>
<b>BAB V.....</b>	<b>84</b>

<b>DAPTAR PUSTAKA.....</b>	<b>85</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>87</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	17
Tabel 2. Zat Gizi Buah Sukun.....	21
Tabel 3. Rancangan percobaan penelitian.....	41
Tabel 4. Komposisi bahan pada setiap perlakuan .....	42
Tabel 5. Tahap Kegiatan, Alat, Dan Bahan Penelitian .....	47
Tabel 6. Sifat Fisik Bolu Kemojo .....	60
Tabel 7. Hasil Uji Statistik Sifat Organoleptik .....	63
Tabel 8. Rata-rata Kadar Serat .....	68

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Buah sukun.....	21
Gambar 2. Bolu Kemojo .....	26
Gambar 3. Kerangka Konsep .....	40
Gambar 4. Proses Pembuatan Tepung Sukun .....	49
Gambar 5. Pembuatan Bolu Kemojo Substitusi Tepung Sukun .....	50
Gambar 6. Bolu kemojo .....	59
Gambar 7. Hasil Uji Organoleptik Warna .....	64
Gambar 8. Hasil Uji Organoleptik Aroma .....	65
Gambar 9. Hasil Uji Organoleptik Rasa .....	66
Gambar 10. Hasil Uji Organoleptik Tekstur .....	67
Gambar 11. Spiderweb Sifat Organoleptik .....	68

## DAPTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Rencana jadwal kegiatan penelitian .....	88
Lampiran 2. lembar sebelum Penelitian.....	89
Lampiran 3. Form Informed Consent.....	90
Lampiran 4. Formulir Uji Sifat Fisik .....	91
Lampiran 5. Formulir Uji Hedonik .....	92
Lampiran 6. Rekapitulasi Sifat Fisik.....	93
Lampiran 7. Rekapitulasi Hasil Uji Sifat Organoleptik.....	94
Lampiran 8. Hasil Uji Kadar Serat 8 Sampel Bolu Kemojo .....	98
Lampiran 9. Hasil Uji Statistik Sifat Organoleptik.....	99
Lampiran 10. Hasil Uji Statistic Kadar Serat.....	113
Lampiran 11. Dokumentasi Kegiatan Penelitian .....	114
Lampiran 12. Daftar Hadir Panelis .....	116