

SKRIPSI

**PENGARUH VARIASI CAMPURAN KACANG MERAH
DAN TEPUNG UBI UNGU PADA BROWNIES PANGGANG
TERHADAP SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, KADAR
PROKSIMAT DAN KADAR SERAT PANGAN**



**DYAH ESTI WIDASARI
P71312325052**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN YOGYAKARTA
JURUSAN GIZI
PRODI GIZI DAN DIETETIKA PROGRAM SARJANA TERAPAN
TAHUN 2026**

SKRIPSI

**PENGARUH VARIASI CAMPURAN KACANG MERAH
DAN TEPUNG UBI UNGU PADA BROWNIES PANGGANG
TERHADAP SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, KADAR
PROKSIMAT DAN KADAR SERAT PANGAN**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika



DYAH ESTI WIDASARI
P71312325052

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN YOGYAKARTA
JURUSAN GIZI
PRODI GIZI DAN DIETETIKA PROGRAM SARJANA TERAPAN
TAHUN 2026

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi

Pengaruh Variasi Campuran Kacang Merah dan Tepung Ubi Ungu Pada Brownies Panggang Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Proksimat dan Kadar Serat Pangan

The Effect of Variation in Red Bean and Purple Sweet Potato Flour Mixtures in Bakes Brownies on the Physical Properties, Organoleptic Properties, Proximate Content and Dietary Fiber Content

Disusun oleh :

DYAH ESTI WIDASARI

NIM.P71312325052

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

19 Juni 2026

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Setyowati, SKM. M.Kes
NIP. 196406211988032002

Pembimbing Pendamping



Esthy Rahman Asih, M.Sc
NIP.198504152014022004



Nur Hidayat, SKM. M. Kes
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

Pengaruh Variasi Campuran Kacang Merah dan Tepung Ubi Ungu Pada Brownies Panggang Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Proksimat dan Kadar Serat Pangan

Disusun Oleh

DYAH ESTI WIDASARI

NIM.P71312325052

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada Tanggal :

26 Jun 2024

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Setyowati, SKM. M.Kes

NIP. 196406211988032002

(.....)

Anggota,

Nugraheni Tri Lestari, SKM, MPH

NIP. 196701141991032001

(.....)

Anggota,

Esthy Rahman Asih, M.Sc

NIP.198504152014022004

(.....)

Yogyakarta,

Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM. M. Kes

NIP. 196804021992031003

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Dyah Esti Widasari

NIM : P71312325052

Tanda Tangan : 

Tanggal : 06 Juli 2026

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

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

Nama : Dyah Esti Widasari
NIM : P71312325052
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 :

“Pengaruh Variasi Campuran Kacang Merah dan Tepung Ubi Ungu Pada Brownies Panggang Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Proksimat dan Kadar 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.

Dibuat di : Yogyakarta
Pada tanggal : 06 Juli 2026

Yang menyatakan,



(Dyah Esti Widasari)

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya 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 Prodi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan 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. Dr. Iswanto, S.Pd, M.Kes, Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Nur Hidayat, SKM. M. Kes, selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
3. Latsmi Wayansari, S.Gz, MPH, selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika.
4. Setyowati, SKM. M.Kes. selaku pembimbing utama.
5. Esthy Rahman Asih, M.Sc selaku pembimbing pendamping.
6. Nugraheni Tri Lestari, SKM, MPH selaku dosen penguji.
7. Drs. Sujarwo dan Endang Yuliati, S.Pd selaku orang tua yang selalu memberikan support, doa, kasih sayang, dan dukungan penuh baik berupa material maupun moral.
8. Teman-teman RPL Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika angkatan 2025 yang telah memberikan dukungan dan semangat dalam penyusunan skripsi ini
9. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang ikut membantu baik secara langsung maupun tidak langsung sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.

Akhir kata, penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam skripsi ini. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan saran serta masukan yang membangun demi penyempurnaan selanjutnya.

Yogyakarta,.....

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
ABSTRACT	xi
ABSTRAK	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan	5
D. Ruang Lingkup.....	5
E. Manfaat Penelitian	6
F. Keaslian Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Telaah Pustaka	9
B. Landasan Teori.....	35
C. Kerangka Konsep	36
D. Hipotesis.....	37
BAB III METODE PENELITIAN	38
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	38
B. Waktu dan Tempat	39
C. Variabel Penelitian	40
D. Definisi Operasional Variabel.....	40
E. Instrumen dan Bahan Penelitian.....	44
F. Prosedur Penelitian.....	52
G. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	56
H. Manajemen Data	58
BAB IV HASIL PEMBAHASAN	60
A. Hasil Penelitian	60
B. Pembahasan	80
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	110
A. Kesimpulan	110
B. Saran	110
DAFTAR PUSTAKA.....	112
LAMPIRAN.....	123

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Ruang Lingkup Penelitian.....	5
Tabel 2. Keaslian Penelitian.....	7
Tabel 3. Syarat Mutu Roti Manis.....	11
Tabel 4. Resep Brownies.....	17
Tabel 5. Kandungan Zat Gizi Kacang Merah Per 100 Gram.....	20
Tabel 6. Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau	21
Tabel 7. Kandungan Zat Gizi Ubi Jalar Ungu Per 100 Gram	24
Tabel 8. Rancangan Penelitian.....	38
Tabel 9. Bahan Penelitian	44
Tabel 10. Alat/Instrumen Penelitian	47
Tabel 11. Formula Brownies Kacang Merah dan Tepung Ubi Ungu	51
Tabel 12. Sifat Fisik Brownies Panggang.....	65
Tabel 13. Hasil Uji Sifat Organoleptik	68
Tabel 14. Luas Area Hasil Uji Organoleptik Berdasarkan <i>Spider Web</i>	74
Tabel 15. Hasil Uji Kadar Proksimat	75
Tabel 16. Hasil Uji Kadar Serat Pangan	78
Tabel 17. Nilai Gizi Brownies Panggang.....	79
Tabel 18. Rangkuman Hasil Uji Produk Brownies Panggang	80

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Konsep	36
Gambar 2. Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Kacang Merah	52
Gambar 3. Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Ubi Ungu	53
Gambar 4. Diagram Alir Proses Pembuatan Brownies	54
Gambar 5. Hasil Produk Brownies Panggang dengan Variasi Kacang Merah dan Ubi Ungu	64
Gambar 6. Hasil Uji Organoleptik Warna	69
Gambar 7. Hasil Uji Organoleptik Aroma	70
Gambar 8. Hasil Uji Organoleptik Rasa	71
Gambar 9. Hasil Uji Organoleptik Tekstur	72
Gambar 10. <i>Spider Web</i> Tingkat Kesukaan	73