

SKRIPSI

**VARIASI CAMPURAN UBI UNGU (*Ipomoea batatas*) DAN
KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris*) PADA MOCHI
TERHADAP SIFAT SENSORI, SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN
KADAR ZAT BESI SEBAGAI SNACK SEHAT TINGGI ZAT BESI**



**NAJMA RIFDAH ALIFAH
P07131222026**

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

SKRIPSI

VARIASI CAMPURAN UBI UNGU (*Ipomoea batatas*) DAN KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris*) PADA MOCHI TERHADAP SIFAT SENSORI, SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN KADAR ZAT BESI SEBAGAI SNACK SEHAT TINGGI ZAT BESI

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



**NAJMA RIFDAH ALIFAH
P07131222026**

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

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

VARIASI CAMPURAN UBI UNGU (*Ipomoea batatas*) DAN KACANG
MERAH (*Phaseolus vulgaris*) PADA MOCHI TERHADAP SIFAT SENSORI,
SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN KADAR ZAT BESI SEBAGAI SNACK SEHAT
TINGGI ZAT BESI

Disusun Oleh

NAJMA RIFDAH ALIFAH

NIM. P07131222026

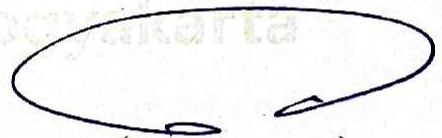
Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
Pada tanggal: 2026

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Nur Hidayat, SKM, M.Kes
NIP. 196804021992031003

Anggota,
Kiki Natasia, S.Tr.Gz., M.Gz
NIP. 199509172025062003

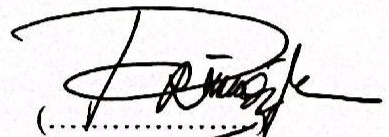
Anggota,
M. Primiaji Rialihanto, SST, M.Kes
NIP. 196606181989021001



(.....)

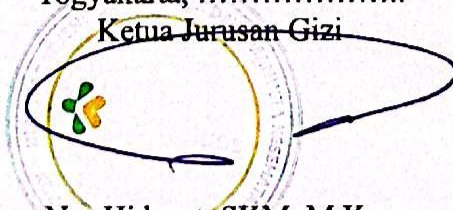


(.....)



(.....)

Yogyakarta,
Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M.Kes
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

VARIASI CAMPURAN UBI UNGU (*Ipomoea batatas*) DAN KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris*) PADA MOCHI TERHADAP SIFAT SENSORI, SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN KADAR ZAT BESI SEBAGAI SNACK SEHAT TINGGI ZAT BESI

Disusun Oleh

NAJMA RIFDAH ALIFAH

NIM. P07131222026

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal: 2026

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Nur Hidayat, SKM, M.Kes

NIP. 196804021992031003

Anggota,

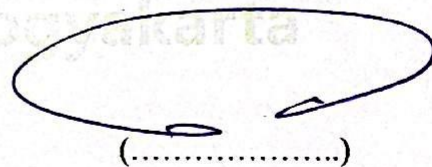
Kiki Natasia, S.Tr.Gz., M.Gz

NIP. 199509172025062003

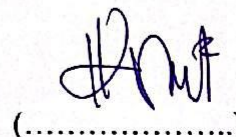
Anggota,

M. Primiaji Rialihanto, SST, M.Kes

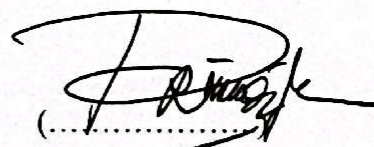
NIP. 196606181989021001



(.....)



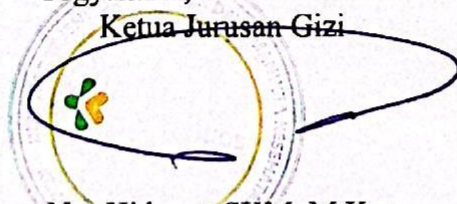
(.....)



(.....)

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 : Najma Rifdah Alifah

NIM : P07131222026

Tanda Tangan : 

Tanggal : 5 Agustus 2020

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMI**

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

Nama : Najma Rifdah Alifah
NIM : P07131222026
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:

Variasi Campuran Ubi Ungu (*Ipomoea batatas*) dan Kadang Merah (*Phaseolus vulgaris*) Pada Mochi Terhadap Sifat Sensori, Sifat Organoleptik, dan Kadar Zat Besi Sebagai Snack Sehat Tinggi Zat Besi.

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pengkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasi 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 : 5 Agustus 2026

Yang Menyatakan

(..  ..)

Najma Rifdah A

KATA PENGANTAR

Puji Syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan Rahmat-Nya, Penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan judul “Variasi Campuran Ubi Ungu (*Ipomoea batatas*) dan kacang merah (*Phaseolus vulgaris*) Pada Mochi Terhadap Sifat Sensori, Sifat Organoleptik, dan Zat Besi Sebagai Snack Sehat Tinggi Zat Besi”. Penulis 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, pengarah dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu dan pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Iswanto, S.pd, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
2. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi
3. Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
4. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Utama
5. Bapak M. Primiaji Rialihanto, S.ST., M.Kes selaku Pembimbing Pendamping
6. Pihak pengelola Laboratorium IBM dan Cita Rasa Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
7. Orang tua dan keluarga saya yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral; dan
8. Sahabat yang telah banyak membantu saya dalam menyelesaikan skripsi ini.

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Skripsi ini dapat bermanfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta,

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI	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	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Ruang Lingkup.....	6
E. Manfaat Penelitian	6
F. Keaslian Penelitian.....	7
G. Kesimpulan	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Telaah Pustaka.....	9
B. Kerangka Teori.....	33
C. Kerangka Konsep	34
D. Hipotesis Penelitian.....	34
BAB III METODE PENELITIAN.....	35
A. Jenis dan Desain Penelitian	35
B. Rancangan Percobaan	35
C. Waktu dan Tempat.....	36
D. Variabel Penelitian	36
E. Definisi Operasional Variabel Penelitian	37
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	40

G. Instrumen dan Bahan Penelitian.....	40
H. Prosedur Penelitian.....	44
I. Manajemen Data	49
J. Etika Penelitian	51
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	53
A. Hasil	53
B. Pembahasan.....	69
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	86
A. Kesimpulan	86
B. Saran.....	87
DAFTAR PUSTAKA	88
LAMPIRAN.....	94

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian	7
Tabel 2. Nilai Gizi Tepung Ubi Ungu Per 100 Gram.....	14
Tabel 3. Nilai Gizi Kacang Merah, Kering Per 100 Gram.....	18
Tabel 4. Nilai Gizi Nanas Per 100 Gram.....	22
Tabel 5. Resep Mochi.....	24
Tabel 6. Kandungan Gizi Kulit Mochi.....	26
Tabel 7. Rancangan Penelitian	35
Tabel 8. Spesifikasi Bahan	41
Tabel 9. Spesifikasi Alat.....	42
Tabel 10. Komposisi Bahan untuk Perlakuan Penelitian	43
Tabel 11. Hasil Sifat Sensori Mochi.....	56
Tabel 12. Rata-Rata Nilai Uji Organoleptik Mochi	58
Tabel 13. Hasil Uji Kadar Zat Besi Mochi.....	65
Tabel 14. Kontribusi Terhadap AKG.....	66
Tabel 15. Bobot Variabel dan Bobot Nilai	68
Tabel 16. Nilai Efektivitas.....	68
Tabel 17. Nilai Hasil	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ubi Ungu	10
Gambar 2. Kacang Merah	16
Gambar 3. Buah Nanas	20
Gambar 4. Mochi Isi Kacang Tanah.....	24
Gambar 5. Kerangka Teori.....	33
Gambar 6. Kerangka Konsep	34
Gambar 7. Pembuatan Tepung Ubi Ungu	44
Gambar 8. Pembuatan Tepung Kacang Merah.....	45
Gambar 9. Pembuatan Mochi.....	46
Gambar 10. Hasil Produk Mochi	56
Gambar 11. Tingkat Kesukaan Warna Mochi	59
Gambar 12. Tingkat Kesukaan Aroma Mochi.....	60
Gambar 13. Tingkat Kesukaan Rasa Mochi.....	62
Gambar 14. Tingkat Kesukaan Tekstur Mochi.....	63
Gambar 15. Spiderweb Tingkat Kesukaan Mochi	64
Gambar 16 Spiderweb Zat Besi	67

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Form Persetujuan Panelis	95
Lampiran 2. Form PSP	96
Lampiran 3. Form Uji Hedonic	97
Lampiran 4. Form Uji Sifat Sensori.....	99
Lampiran 5. Anggaran Biaya	100
Lampiran 6. Hasil Uji Laboratorium.....	101
Lampiran 7. Perhitungan SPSS	103
Lampiran 8. Dokumentasi Penelitian.....	168
Lampiran 9. Jadwal Penelitian	171