SKRIPSI

DAYA TERIMA ORGANOLEPTIK DAN ANALISIS KADAR SERAT KASAR KUE SEMPRIT DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU SEBAGAI SNACK SEHAT TINGGI SERAT

Disusun Oleh :

ZELFI TRI MURDIANTI
NIM P05130221096

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU PRODI

SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA

2024/2025

HALAMAN PERSETUJUAN

SKRIPSI

DAYA TERIMA ORGANOLEPTIK DAN ANALISIS KADAR SERAT KASAR KUE SEMPRIT DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU SEBAGAI SNACK SEHAT TINGGI SERAT

Dipersiapkan dan dipresentasikan oleh:

ZELFI TRI MURDIANTI
NIM. P05130221096

Skripsi Ini Telah Diperiksa dan Disetujui Untuk Dipresentasikan Di Hadapan Tim Penguji Poltekkes Kemenkes Bengkulu Jurusan Gizi
Pada Tanggal : 17 Juni 2025

Mengetahui
Pembimbing Skripsi

Pembimbing I	Pembimbing II
Anang Wahyudi, S.Gz.,MPH	**Kusdalinah, SST, M, Gizi**
NIP. 19820192006041002	**NIP. 198105162008012012**

HALAMAN PENGESAHAN
SKRIPSI

DAYA TERIMA ORGANOLEPTIK DAN ANALISIS KADAR SERAT KASAR KUE SEMPRIT DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU SEBAGAI SNACK SEHAT TINGGI SERAT

Yang Dipersiapkan dan Dipresentasikan Oleh :

ZELFI TRI MURDIANTI
NIM : P05130221096

Skripsi Ini Telah Diuji dan Dipertahankan Di Hadapan Tim Penguji
Poltekkes Kemenkes Bengkulu Jurusan Gizi
Pada Tanggal : 17 Juni 2025

Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima
Tim Penguji,

Ketua Dewan Penguji	Penguji II
Jumiyati, SKM., M. Gizi	Kamsiah, SST., M. Kes
NIP. 197502122001122001	NIP. 197408181997032002
Penguji III	**Penguji IV**
Kusdalinah, SST., M, Gizi	Anang Wahyudi, S.Gz., MPH
NIP. 198105162008012012	NIP. 198210192006041002

Mengesahkan,
Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu

Anang Wahyudi, S.Gz., MPH
NIP. 198210192006041002

BIODATA PENULIS



Nama	:	Zelfi Tri Murdianti
NIM	:	P05130221096
Prodi	:	Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Tempat / Tanggal Lahir	:	Kepahiang/02 Maret 2003
Jenis Kelamin	:	Perempuan
Agama	:	Islam
Anak ke-	:	3 dari 4 bersaudara
Alamat	:	Jl. Pensiunan Tengah, No 15, RT 007, RW 002, Kel. Pensiunan, Kec. Kepahiang, Kab. Kepahiang
Nama Ayah	:	-
Nama Ibu	:	-
Email	:	zlftrmrdtt@gmail.com zelfitrimurdianti02@gmail.com

Riwayat Pendidikan

• PAUD	:	PAUD Aisyiyah Bustanul Athfal Kepahiang
• TK	:	TK Aisyiyah Bustanul Athfal Kepahiang
• SD	:	SD Negeri 04 Kepahiang
• SMP	:	SMP Negeri 01 Kepahiang
• SMA	:	Madrasah Aliyah Negeri 02 Kepahiang

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

MOTTO

Alhamdulillah, Allahumaa baarik..

Bukan aku yang hebat, tapi Allah yang permudah.

Orang tua yang mengusahakan dan mereka yang ikut andil mendoakan.

Bukan hanya doaku, tapi doa mereka yang selalu mencapai langit.
Jadilah bunga yang memberikan keharumannya terutama
pada tangan yang selalu menyemainya.

"Hablum Minallah-Hablum Minannas-Hablum Minal'alam"

فَإِنَّ مَعَ الْعُسْرِ يُسْرًا ۝٥

"*Maka, sesungguhnya beserta kesulitan ada kemudahan"*

إِنَّ مَعَ الْعُسْرِ يُسْرًا ۝٦

"Sesungguhnya beserta kesulitan ada kemudahan"
(QS. Al-Insyirah : 5-6)

"Allah tidak membebani seseorang melaikan sesuai dengan kesanggupannya"
(QS. Albaqarah : 286)

"Angin tidak berhembus untuk menggoyangkan pepohonan, melaikan menguji kekuatan akarnya"
Ali bin Abi Thalib

"Bertanggung jawablah.
Atas apa yang sudah berani kamu mulai dan selesaikan itu hingga garis finish"
Zelfi Tri Murdianti

HALAMAN PERSEMBAHAN



Alhamdulillahirabbil "alamiin.

Segala puji bagi Allah SWT, Tuhan semesta alam, yang dengan rahmat, kasih sayang, dan ridha-Nya, Sang Maha Pengasih dan Penyayang di setiap langkah yang sudah terjalani. Tiada daya dan upaya kecuali atas pertolongan-Nya. Persembahan ini kuhadirkan sebagai wujud syukur yang tak terhingga atas segala nikmat, kekuatan, dan kesempatan yang telah diberikan. Persembahan ini hanyalah secuil dari rasa terima kasih yang takkan pernah sebanding dengan nikmat, rahmat, dan ridha-Nya yang tiada batas.

Dengan segenap rasa syukur dan cinta, persembahan ini kuperuntukkan untuk :

1. Orang tua tercinta, Bapak dan mamak, tiada kata yang mampu menampung luasnya cinta dan pengorbanan kalian. Dalam setiap langkahku, ada jejak doa yang kalian titipkan pada langit. Dalam setiap lelahku, ada ingatan tentang peluh dan air mata kalian yang tak pernah kalian keluhkan. Persembahan ini hanyalah setitik dari samudra kasih yang kalian beri, namun semoga ia menjadi tanda bahwa setiap pencapaian ini adalah milik kita bersama-milik cinta yang kalian tanam dalam hidupku. Terimakasih, karena telah memilihku untuk hadir di dunia ini sebagai anakmu. Terima kasih telah menerima segala kurang dan lebihku, membimbingku dengan kasih, dan mencintaiku tanpa syarat. Memiliki kalian sebagai orang tua adalah karunia terbesar dalam hidupku. Semoga nikmat sehat itu selalu punya kita hingga akhir ya.
2. Teruntuk ibu Juli, bapak syamsul yang sudah menjadi orang tua kedua setelah mereka, kakak dari bapak dan mamak, terimakasih atas semua cemas dan kekhawatiran tentang aku, terimakasih atas semua doa ikhlas yang selalu terucap disetiap langkahku, doaku hanya sekedar kebahagiaan di masa kalian yang sekarang, dan izinkan bapak, mamak, ibu dan bapak

abadi hingga nanti aku punya keluarga kecilku sendiri, tetap disini temani perjalanku yaa.

3. Teruntuk orang tua ku yang lain, etek Tati, mak Pen, tek As, Angah Can, alm. Wo Lis, Ibu Mandala, dan semua pihak keluarga dari Padang, maupun keluarga dari Kepahiang apak Can, bibik, teteh, uda Ir, ante Ocik, ayuk Dita, ka Dede dan semua yang tidak bisa aku sebut satu persatu, persembahan ini dengan tulus kupersembahkan karena kebaikan hati dan kemurahan jiwa kalian telah membantu menopang langkahku, khususnya dalam doa dan dukungan finansial yang begitu berarti. Terima kasih telah percaya pada mimpiku, memberi tanpa pamrih, dan menjadi bagian penting dari setiap proses yang kulalui hingga hari ini, Semoga Allah SWT membalas segala kebaikan dan ketulusan hati kalian dengan keberkahan yang berlipat-lipat.
4. Teruntuk saudara-saudaraku tersayang, Uni Ayas, Kak Fajri, Uni Sasti, Mas Anton, Abang Pad, Ayuk Mega, Tifa dan abang Ando. Kalian adalah sahabat pertama dan kakak ipar terbaik yang Tuhan titipkan sejak aku lahir ataupun saat aku dewasa, pelindung saat aku rapuh, dan teman tawa saat dunia terasa berat. Terima kasih telah menjadi tempat pulang yang penuh hangat, yang tak pernah letih memberi semangat dan doa. Persembahan ini adalah cerminan dari kebersamaan kita, sebuah tanda bahwa setiap pencapaianku adalah juga milik kalian, yang selalu ada di sisiku tanpa diminta. Terimakasih untuk semua pengorbanan dan perjuangan yang tidak akan bisa aku balas, tapi semoga Allah selalu lindungi dan beri bahagia kepada kalian hingga kehidupan selanjutnya.
5. Teruntuk anak-anak kecil ku, yang selalu memberikan bahagia dan syukur teramat dalam, Argi Daffa Refandra, Ajia Nisa Maliha, Keenan Ghafi Asshauqi, Nadhira Tanisha, dan Alnaira Luvena, besarlah menjadi manusia hebat, menjadi anak-anak shaleh dan shalehah, dan ingatlah aku selalu sebagai “angah” yang akan selalu menuntun kalian dalam kehidupan ini.
6. Teruntuk sahabatku, Noprida Ramadhona dan Syndi Rigist, yang hadir bukan hanya di kala tawa, tapi juga di tengah air mata.

Terima kasih telah menjadi rumah saat aku tersesat, dan menjadi langit luas yang selalu memberiku cahaya, aku tidak minta banyak sama Tuhan, hanya tolong berikan mereka kebahagiaan dan kebaikan dalam setiap langkahnya yang ada aku atau tidak ada aku di dalamnya.

7. Teruntuk sahabat sejak masa MAN ku, Reza Anggraini dan Siswati, kita tumbuh dari remaja yang penuh mimpi dan tanya, menjadi pribadi yang lebih kuat menatap masa depan. Kalian adalah bagian dari perjalanan panjang yang tak akan pernah terlupa, saksi bisu dari tawa, air mata, dan keberanian yang membentuk siapa diriku hari ini, terimakasih atas apresiasi kecil yang selalu ada tiap momen terbaik ku itu, dan akan terus ada hingga masa selanjutnya.
8. Teruntuk sahabat yang hadir sejak masa MAN "Crazy Bestie" Aprilia Salsabila, Yega Legistin dan Tasya Rahma, yang tumbuh bersama dalam tawa, air mata, dan mimpi-mimpi muda yang kini mulai terwujud, terima kasih atas semua doa dan apresiasi kecil langkahku yang sangat berarti.
9. Teruntuk sahabat-sahabatku, "Gacorbeutt" since 2021, Noprida, Rani, Pitrah, Rini, Erva, Sari, dan Revil yang telah menjadi bagian dari perjalanan panjangku sejak semester pertama hingga akhir di semester delapan. Bersama kita menapaki langkah awal dengan rasa canggung, menembus lelahnya tugas, tumpukan laporan, dan malam-malam penuh begadang. Kita tertawa di sela kegagalan, saling menguatkan di saat rapuh, dan merayakan setiap keberhasilan sekecil apa pun. Delapan semester bukan hanya angka, tapi saksi dari tawa, tangis, dan perjuangan yang kita lalui bersama. Semoga persahabatan ini tetap abadi, melampaui batas ruang kuliah dan waktu, menjadi kisah yang kelak akan kita kenang dengan senyum paling tulus. We did it guys! Kita menang atas diri kita sendiri, and im proud of u guys!
10. Teruntuk sahabat PKL RSU Tangerang 2024, Rani Meysi, Shafiyyah, Annisa Dwi, dan Tia Ade, yang telah menjadi keluarga kedua di tengah padatnya tugas dan tantangan dengan masa singkat dua bulan itu. Bersama kita melewati hari-hari yang penuh lelah, tawa, dan rasa haru, saling

menguatkan di setiap ujian, dan berbagi kebahagiaan atas setiap pencapaian kecil. Di antara aroma makanan di pantry, langkah-langkah cepat di lorong rumah sakit, dan dering panggilan yang tak henti, kita belajar arti kerja sama, kesabaran, dan ketulusan. Semoga kebersamaan ini menjadi kenangan indah yang tak lekang oleh waktu, dan menjadi bagian dari kisah perjalanan hidup kita yang penuh makna.

11. Teruntuk keluarga asuhku "Famsuh since 2021" yang tidak bisa aku sebut satu persatu, keluarga asuh dengan anggota se-RT itu, famsuh selama masa kuliah, terima kasih telah menjadi rumah di tanah perantauan dan mengajarkan arti kasih yang tulus. Aku bersyukur menjadi bagian dari kalian, menjadi adik, menjadi kakak, dan menjadi saudara kalian diantara ratusan mahasiswa gizi, Tuhan izinkan aku bersama kalian hingga akhir. Teruntuk alm. Ka Nabilah Indriyana, aku yakin kamu bangga tersenyum melihat perjalananku saat ini kan ka, al-fatihah.
12. Persembahan ini juga kupersembahkan untuk keluarga besar Stupendous 2021, yang telah menjadi bagian tak terpisahkan dari kisah hidupku. Bersama kita memulai langkah dari titik nol, belajar menata mimpi, menaklukkan tantangan, dan menumbuhkan keyakinan bahwa kita mampu. Di setiap tawa yang pecah, di setiap lelah yang terucap, dan di setiap doa yang diam-diam kita panjatkan, tumbuhlah ikatan yang lebih dari sekadar teman-ia adalah keluarga. Stupendous 2021 bukan hanya sebuah angkatan, melainkan cerita tentang persahabatan, kebersamaan, dan perjuangan yang akan selalu terpatri di hati.

Sebagai penutup, izinkan aku menyimpan setiap kenangan ini dalam ruang terindah di hati-tempat tawa, air mata, dan perjuangan kita abadi. Semoga segala langkah yang telah kita lalui menjadi pijakan kokoh untuk masa depan, dan semoga setiap mimpi yang pernah kita ucapkan, diam-diam dipeluk oleh doa-doa terbaik. Untuk kita semua, semoga Tuhan senantiasa melindungi, menuntun, dan mempertemukan kembali dalam cerita-cerita indah di masa yang akan datang.

Bengkulu, 11 Agustus 2025

Salam sayang,

Zelfi Tri Murdianti

Program Studi S.Tr Gizi dan Dietetika, Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Skripsi 22 Mei 2025

Zelfi Tri Murdianti[1*], Anang Wahyudi[2], Kusdalinah[3]

DAYA TERIMA ORGANOLEPTIK DAN ANALISIS KADAR SERAT KASAR KUE SEMPRIT DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU SEBAGAI SNACK SEHAT TINGGI SERAT

xiii + 104 halaman, 16 tabel, 5 gambar, 10 lampiran

ABSTRAK

Latar Belakang: Kue semprit pada dasarnya merupakan salah satu produk bakery yang populer di semua kalangan, terbuat dari tepung terigu namun tidak memerlukan pengembang *(unleavened product)* melalui proses pencetakan dan pemanggangan. Salah satu cemilan sehat adalah cemilan yang tinggi serat, alternatif pangan yang dapat meningkatkan kandungan serat pada kue semprit yakni dengan menambahkan atau substitusi tepung ubi jalar ungu kedalam pembuatan kue semprit. Cemilan tinggi serat dapat membantu mengontrol kadar gula darah. Makanan yang kaya serat dapat memperlambat penyerapan glukosa ke dalam aliran darah, yang membantu mencegah lonjakan gula setelah makan. Selain itu, serat juga memberikan rasa kenyang lebih lama, mengurangi keinginan untuk mengonsumsi camilan tidak sehat. Tepung ubi jalar ungu mengandung serat lebih tinggi dibandingkan tepung terigu yaitu sebesar 4,72%/100 gram sehingga semakin banyak substitusi tepung ubi jalar ungu yang ditambahkan pada pembuatan kue semprit maka kandungan seratnya semakin meningkat. **Tujuan Penelitian:** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima organoleptik substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap karakteristik, tingkat kesukaan panelis dan kadar serat kasar pada kue semprit dengan substitusi tepung ubi jalar ungu. Penelitian ini bersifat eksperimen atau percobaan.
Metode Penelitian: Rancangan yang digunakan acak lengkap (RAL). Sampel yang digunakan berjumlah 30 orang panelis agak terlatih. Penelitian dilaksanakan dari bulan Februari-Mei 2025.
Hasil Penelitian: Hasil uji hedonik didapatkan bahwa batas tingkat kesukaan panelis adalah formula F1 dan kandungan serat kasar F1 (0,02%), F2 (0,04%) dan F3 (0,06%) dimana kandungan serat kasar pada kue semprit ubi ungu F1 dan F2 memenuhi standar SNI pada produk kue kering (<0,05%). Ada pengaruh variasi formula kue semprit dengan substitusi ubi ungu terhadap tingkat kesukaan pada atribut warna, aroma, tekstur dan rasa.

Kata kunci: kadar serat kasar, kue semprit, tepung ubi jalar ungu

Bachelor of Applied Nutrition and Dietetics, major of nutritionist at department of health Bengkulu
Thesis 22 Mei 2025

Zelfi Tri Murdianti[1*], Anang Wahyudi[2], Kusdalinah[3]

ORGANOLEPTIC ACCEPTANCE AND ANALYSIS OF CRUDE FIBER CONTENT OF SEMPRIT CAKE WITH PURPLE SWEET POTATO FLOUR SUBSTITUTION AS A HEALTHY SNACK HIGH IN FIBER

xviii + 101 pages, 16 tables, 5 figures, 10 appendices

ABSTRACT

Background: *Semprit cake is basically one of the bakery products that is popular among all groups, made from wheat flour but does not require a developer (unleavened product) through the molding and baking process. One of the healthy snacks is a high-fiber snack, an alternative food that can increase the fiber content in semprit cake is by adding or substituting purple sweet potato flour into making semprit cake. High-fiber snacks can help control blood sugar levels. Foods that are rich in fiber can slow the absorption of glucose into the bloodstream, which helps prevent sugar spikes after eating. In addition, fiber also provides a feeling of fullness for longer, reducing the desire to consume unhealthy snacks. Purple sweet potato flour contains higher fiber than wheat flour, which is 4.72% / 100 grams, so the more purple sweet potato flour substitution is added to making semprit cake, the fiber content increases.* ***Research Objective:*** *This study aims to determine the organoleptic acceptability of purple sweet potato flour substitution on the characteristics, panelist preference level and crude fiber content in semprit cookies with purple sweet potato flour substitution. This study is experimental or trial.*
Research Method: *The design used was completely randomized (CRD). The sample used was 30 fairly trained panelists. The study was conducted from February-May 2025.*
Research Results: *The results of the hedonic test showed that the limit of the panelist preference level was the F1 formula and the crude fiber content of F1 (0.02%), F2 (0.04%) and F3 (0.06%) where the crude fiber content in purple sweet potato semprit cookies F1 and F2 met the SNI standard for dry cake products (<0.05%). There is an effect of variations in the semprit cookie formula with purple sweet potato substitution on the level of preference for the attributes of color, aroma, texture and taste.*

Keywords: *crude fiber content, semprit cookies, purple sweet potato flour*

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan hidayah-Nya serta kemudahan yang diberikan sehingga penyusun dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul "Daya Terima Organoleptik dan Analisis Kadar Serat Kasar Kue Semprit dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Sebagai Snack Sehat Tinggi Serat"

Dalam penyelesaian skripsi ini penyusun telah mendapat masukan dan bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu penyusun mengucapkan terima kasih kepada Bapak/Ibu :

1. Linda Sitompul, SST., M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu yang memberikan kesempatan pada penulis untuk mengikuti pendidikan di Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
2. Anang Wahyudi, S.Gz., MPH selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu sekaligus Pembimbing I dalam penyusunan skripsi ini yang telah membimbing selama mengikuti pendidikan, yang sudah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan bimbingan dan masukan sehingga Skripsi ini bisa terselesaikan dengan baik.
3. Tetes Wahyu W., SST.,M.Biomed selaku Ketua Prodi STr Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu yang sudah membimbing selama mengikuti pendidikan di Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
4. Kusdalinah, SST,M.Gizi sebagai pembimbing II dalam penyusunan skripsi ini yang telah menjadi sosok ibunda terbaik yang senantiasa membimbing dan memberikan banyak arahan serta masukkan dan motivasi dalam menyusun skripsi ini hingga selesai.

5. Jumiyati, SKM., M.Gizi sebagai Ketua Dewan Penguji dalam penyusunan skripsi ini yang senantiasa memberikan arahan demi kebaikan penyusunan skripsi ini.
6. Kamsiah, SST., M. Kes sebagai Penguji II dalam penyusunan skripsi ini yang senantiasa memberikan arahan demi kebaikan penyusunan skripsi ini.
7. Seluruh dosen yang telah memberikan banyak ilmu, motivasi dan contoh yang luar biasa selama menjalani pendidikan di Jurusan Gizi hingga terselesaikannya penyusunan Skripsi ini.
8. Pengelola Perpustakaan Poltekkes Kemenkes Bengkulu yang selalu memberikan tempat, waktu dan referensi dalam penyusunan Skripsi ini.
9. Kepada kedua orang tua dan saudara-saudaraku yang selalu memberi doa, dukungan, motivasi, perhatian, serta bantuan fisik maupun non fisik dalam penyelesaian skripsi ini.
10. Terakhir kepada teman terdekat, teman kelas, serta teman angkatan 21 yang sudah sama-sama berjuang, yang sudah sama-sama berjalan bergandengan tangan tanpa saling melepas, dan yang telah memberikan saya dorongan untuk sampai di titik hampir akhir ini, terimakasih banyak

Penulis menyadari bahwa dalam pembuatan skripsi ini belum sempurna dan banyak kekurangan, baik dari segi data maupun dalam penyajian. Oleh karena itu penulis menyampaikan permohonan maaf atas segala kekurangan.

Bengkulu, Agustus 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN ..... **i**
HALAMAN PENGESAHAN ..... **ii**
BIODATA PENULIS ..... **iii**
MOTTO ..... **iv**
HALAMAN PERSEMBAHAN ..... **v**
ABSTRAK ..... **ix**
KATA PENGANTAR ..... **xi**
DAFTAR ISI ..... **xiii**
DAFTAR TABEL ..... **xv**
DAFTAR GAMBAR ..... **xvi**
DAFTAR GRAFIK ..... **xvii**
DAFTAR LAMPIRAN ..... **xviii**

BAB I PENDAHULUAN
1.1 Latar Belakang 1
1.2 Rumusan Masalah 6
1.3 Tujuan Penelitian 6
1.4 Manfaat Penelitian 7
1.5 Keaslian Penelitian 8

BAB II TINJAUAN PUSTAKA
2.1 Diabetes Melitus 11
2.2 Kue Semprit 17
2.3 Bahan Kue Semprit 19
2.4 Standar Mutu Kue Kering 23
2.5 Ubi Jalar ungu 24
2.6 Tepung Ubi Jalar Ungu 27
2.7 Hubungan Serat Kasar dengan Diabetes Melitus 29
2.8 Uji Organoleptik 30
2.9 Syarat Organoleptik 37

BAB III METODE PENELITIAN
3.1 Desain Penelitian 38
3.2 Alur Penelitian 38
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian 39
3.4 Alat dan Bahan 39
3.5 Prosedur Pembuatan Produk 40
3.6 Kerangka Konsep 43
3.7 Hipotesa 43
3.8 Definisi Operasional 44
3.9 Parameter yang diamati 44
3.10 Analisis Data 47

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN
4.1 Pelaksanaan Penelitian 48
4.2 Hasil Penelitian 49
4.3 Pembahasan 56

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN
5.1 Kesimpulan 74
5.2 Saran 75

DAFTAR PUSTAKA 77
LAMPIRAN 81

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Keaslian Penelitian..... 8
Tabel 2. 1 Resep Dasar Kue Semprit 18
Tabel 2. 2 Komposisi Tepung Terigu Berprotein Rendah Per 100 gram..... 20
Tabel 2. 3 Persyaratan Mutu Tepung Terigu Menurut SNI-3751-2009..... 20
Tabel 2. 4 Persyaratan Mutu Kue Kering..... 23
Tabel 2. 5 Komposisi Kimia Ubi Jalar Ungu Per 100 g..... 25
Tabel 2. 6 Komposisi Kimia Tepung Ubi Jalar Ungu Per 100 g 28
Tabel 2. 7 Kelompok Sifat Uji Organoleptik..... 33
Tabel 3. 1 Rancangan Formulasi..... 40
Tabel 3. 2 Definisi Operasional 44
Tabel 3. 3 Skala Hedonik Uji Organoleptik Warna, Aroma,Tekstur dan Rasa 45
Tabel 4. 1 Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Warna 51
Tabel 4. 2 Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Aroma..... 52
Tabel 4. 3 Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Tekstur..... 53
Tabel 4. 4 Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Rasa 54
Tabel 4. 5 Hasil Uji Kadar Serat Kasar..... 55

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kue Semprit 17
Gambar 2. 2 Ubi Jalar Ungu 24
Gambar 3. 1 Alur Penelitian..... 38
Gambar 3. 2 Diagram Alir Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu 41
Gambar 3. 3 Diagram Alir Pembuatan Kue Semprit 42

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

DAFTAR GRAFIK

Grafik 4. 1 Uji Organoleptik Terhadap Warna Kue Semprit 50
Grafik 4. 2 Uji Organoleptik Terhadap Aroma Kue Semprit..... 51
Grafik 4. 3 Uji Organoleptik Terhadap Tekstur Kue Semprit 53
Grafik 4. 4 Uji Organoleptik Terhadap Rasa Kue Semprit..... 54

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1 Formulir Uji Organoleptik 82
Lampiran 1. 2 Formulir Hasil Uji Organoleptik 83
Lampiran 1. 3 Analisa Zat Gizi 84
Lampiran 1. 4 Surat Etik Penelitian 86
Lampiran 1. 5 Surat Izin Penelitian 87
Lampiran 1. 6 Dokumen Kegiatan Penelitian 89
Lampiran 1. 7 Master Data 93
Lampiran 1. 8 Hasil Uji *Kruskall Wallis* dan *Mann-Whitney* 95
Lampiran 1. 9 Diagram 96
Lampiran 1. 10 Hasil Uji Statistik 97

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu