

KARYA TULIS ILMIAH

**DAYA TERIMA KUE KERING AKAR KELAPA DENGAN
PENAMBAHAN TEPUNG BIT (*Beta vulgaris L*)**



RAFINA AULIA ZULMI MARPAUNG

P01031121094

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN
JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI
2024**

**DAYA TERIMA KUE KERING AKAR KELAPA DENGAN
PENAMBAHAN TEPUNG BIT (*Beta vulgaris L*)**

Karya Tulis Ilmiah Ini Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Program
Studi Diploma III Di Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Medan



RAFINA AULIA ZULMI MARPAUNG

P01031121094

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN
JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI
2024**

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul : Daya Terima Kue Kering Akar Kelapa Dengan
Penambahan Tepung Bit (*Beta Vulgaris L*)

Nama Mahasiswa : Rafina Aulia Zulmi Marpaung

NIM : P01031121094

Program Studi : Diploma III

Menyetujui :


Tiara Lince Bakara, SP, M.Si
Pembimbing Utama/Ketua Penguji


Novriani Tarigan DCN, M.Kes
Anggota Penguji


Ginta Siahaan DCN, M.Kes
Anggota Penguji

Mengetahui :
Ketua Jurusan

Riris Oppusunggu S.Pd, M.Kes
NIP.196906231990032001

Tanggal Lulus : 30 Juli 2024

ABSTRAK

RAFINA AULIA ZULMI MARPAUNG "DAYA TERIMA KUE KERING AKAR KELAPA DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BIT (*Beta vulgaris L*)" (DIBAWAH BIMBINGAN TIAR LINCE BAKARA)

Makanan selingan merupakan makanan yang sering dikonsumsi untuk menunda lapar dan mengisi waktu jeda antara jadwal makan utama. Salah satu makanan selingan yaitu kue kering akar kelapa sebagai cemilan tradisional. Penambahan tepung bit bermanfaat untuk meningkatkan nilai gizi dan menambah inovasi warna terhadap kue kering akar kelapa yang tinggi karbohidrat dan zat besi yang sesuai bagi tubuh.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui daya terima kue kering akar kelapa tepung bit terhadap warna, tekstur, rasa dan aroma.

Penelitian ini bersifat eksperimental dengan rancangan acak lengkap menggunakan 3 perlakuan dan 2 kali pengulangan. Jenis perlakuan pada penelitian ini adalah penambahan tepung bit 25 gr (perlakuan A), penambahan tepung bit 30 gr (perlakuan B) dan penambahan tepung bit 35 gr (perlakuan C). penelitian ini dianalisis dengan uji anova dengan $\alpha = \leq 0,05$

Hasil penelitian ini menunjukkan terdapat perbedaan yang bermakna terhadap warna, tekstur, rasa dan aroma pada penambahan tepung bit dengan signifikan $p < 0,05$. Hasil yang paling disukai adalah perlakuan B dengan komposisi 90 gr tepung ketan dan 30 gr tepung bit. Warna kue kering akar kelapa yang dihasilkan pada perlakuan B adalah merah keunguan, tekstur renyah, rasa manis, dan aroma khas tepung bit.

Kata kunci : Daya terima, akar kelapa, tepung bit.

ABSTRACT

RAFINA AULIA ZULMI MARPAUNG "ACCEPTABILITY OF TRADITIONAL INDONESIAN COOKIES SHAPED LIKE COCONUT ROOTS WITH ADDITION OF BEET FLOUR (*Beta vulgaris L*)" (CONSULTANT: TIAR LINCIE BAKARA)

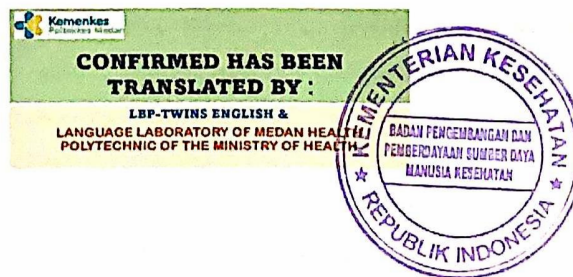
Snacks are foods often consumed to delay hunger and fill the gap between main meal schedules. One of the traditional snacks is coconut root cookies. The addition of beet flour is useful for increasing nutritional value and adding color innovation to coconut root cookies that are high in carbohydrates and iron that are suitable for the body

This study's purpose was to determine the acceptability of Traditional Indonesian cookies shaped like coconut roots with beet flour in terms of color, texture, taste, and aroma.

This study was experimental with a completely randomized design using 3 treatments and 2 repetitions. The types of treatments in this study were the addition of 25 gr of beet flour (treatment A), the addition of 30 gr of beet flour (treatment B), and the addition of 35 gr of beet flour (treatment C). This study was analyzed by ANOVA test with $\alpha = \leq 0.05$

The results of this study indicated that there were significant differences in color, texture, taste, and aroma in the addition of beet flour with a significant $p < 0.05$. The most preferred result is treatment B with a composition of 90 grams of glutinous rice flour and 30 grams of beet flour. The color of the coconut root cookies produced in treatment B is purplish red, crunchy texture, sweet taste, and distinctive aroma of beet flour.

Keywords: Acceptability, Coconut Roots, Beet Flour.



KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah, dengan judul “**Daya Terima Kue Kering Akar Kelapa Dengan Penambahan Tepung Bit (*Beta Vulgaris L*)**”. Dalam Karya Tulis Ilmiah ini penulis banyak mendapat bantuan dan dukungan dari berbagai pihak, karena itu penulis menyampaikan banyak terimakasih kepada :

1. Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes, selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Medan.
2. Dini Lestari DCN, M.Kes, selaku Ketua Program Studi Diploma III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Medan.
3. Tiar Lince Bakara, SP, M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu, memberi arahan dan bimbingan dengan penuh kesabaran, memberi nasehat, serta motivasi dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Novriani Tarigan DCN, M.Kes dan Ginta Siahaan DCN, M.Kes selaku dosen penguji saya yang telah meluangkan waktunya memberikan masukan dan bimbingan dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah.
5. Kedua orang tua saya yang telah memberikan dukungan moral dan materil serta semangat terhadap saya.

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih belum sempurna, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran positif untuk lebih menyempurnakan Karya Tulis Ilmiah ini.

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN PERSETUJUAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
1. Tujuan Umum	3
2. Tujuan Khusus	3
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Bit (<i>Beta vulgaris L</i>)	5
1. Pengertian Bit (<i>Beta vulgaris L</i>)	5
2. Klasifikasi Bit (<i>Beta vulgaris L</i>)	5
3. Manfaat Bit (<i>Beta vulgaris L</i>)	6
4. Kandungan Gizi Bit (<i>Beta vulgaris L</i>)	6
B. Tepung Bit (<i>Beta vulgaris L</i>)	6
1. Pengertian Tepung Bit (<i>Beta vulgaris L</i>)	6
2. Manfaat Tepung Bit (<i>Beta vulgaris L</i>)	7
3. Syarat Mutu Tepung Bit (<i>Beta vulgaris L</i>)	7
4. Pembuatan Tepung Bit (<i>Beta vulgaris L</i>)	8
5. Hasil Olahan Tepung Bit (<i>Beta vulgaris L</i>)	9
C. Pewarna	10
D. Kue Kering Akar Kelapa	12
1. Pengertian Kue Kering Akar Kelapa	12
2. Standar Resep Kue Kering Akar Kelapa	12
3. Syarat Mutu Kue Kering Akar Kelapa	13

E. Bahan Penyusun Kue Kering Akar Kelapa	14
1. Bahan baku	14
F. Panelis	14
1. Panelis Perseorangan	15
2. Panelis Tim Terbatas	15
3. Panelis Terlatih	15
4. Panelis Tidak Terlatih	15
5. Panelis Konsumen	16
G. Uji Organoleptik	16
H. Kerangka Konsep	17
I. Defenisi Operasional	18
J. Hipotesis	18
BAB III METODE PENELITIAN	19
A. Lokasi dan Waktu Penelitian	19
B. Jenis dan Desain Penelitian	19
1. Perlakuan	19
2. Pengulangan	19
C. Penentuan Bilangan Acak	20
D. Prosedur Penelitian	21
E. Cara Pengumpulan Data	23
F. Pengolahan dan Analisis Data	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	25
A. Warna	25
B. Tekstur	26
C. Rasa	27
D. Aroma	28
E. Rekapitulasi Daya Terima Kue Kering Akar kelapa Dengan Penambahan Tepung Bit	29
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	30
A. Kesimpulan	30
B. Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	31
Lampiran	34

DAFTAR TABEL

No	Halaman
1. Kandungan Gizi Bit Per 100 gr	6
2. Kandungan Tepung Terigu	7
3. Bahan Kue Akar Kelapa	12
4. Syarat Mutu Kue Kering Akar Kelapa	13
5. Ranking Bilangan Acak	19
6. Lay Out Percobaan	20
7. Alat Pembuatan Kue Kering Akar Kelapa	21
8. Bahan Pembuatan Kue Kering Akar Kelapa	22
9. Nilai Rata-Rata Terhadap Warna Kue Kering Akar Kelapa	25
10. Nilai Rata-Rata Terhadap Tekstur Kue Kering Akar Kelapa	26
11. Nilai Rata-Rata Terhadap Rasa Kue Kering Akar kelapa	27
12. Nilai Rata-Rata Terhadap Aroma Kue Kering Akar Kelapa	28
13. Hasil Daya Terima Nilai Rata-Rata Warna, Tekstur, Rasa, dan Aroma Terhadap Kue Kering Akar Kelapa	29

DAFTAR GAMBAR

No	Halaman
1. Skema Pembuatan Tepung Bit	9

DAFTAR LAMPIRAN

No	Halaman
1. Rekapitulasi kesukaan panelis terhadap warna kue kering akarkelapa	34
2. Hasil analisis kesukaan panelis terhadap warna kue kering akar kelapa	35
3. Rekapitulasi kesukaan panelis terhadap tekstur kue kering akarkelapa	36
4. Hasil analisis kesukaan panelis terhadap tekstur kue keringakar kelapa	37
5. Rekapitulasi kesukaan panelis terhadap rasa kue kering akar kelapa	38
6. Hasil analisis kesukaan panelis terhadap rasa kue kering akar kelapa	39
7. Rekapitulasi kesukaan panelis terhadap aroma kue kering akarkelapa	40
8. Hasil analisis kesukaan panelis terhadap aroma kue keringakar kelapa	41
9. Surat Pernyataan Bersedia Jadi Panelis	42
10. Formulir Uji Organoleptik	43
11. Bukti Bimbingan KTI	44
12. Hasil Uji Kimia Tepung Bit	47
13. Dokumentasi	48