

**ANALISIS MUTU FISIK DAN MUTU KIMIA (SERAT, VITAMIN A)
SNACK BAR DARI TEPUNG LABU KUNING DAN TEPUNG AMPAS
KELAPA SEBAGAI MAKANAN JAJANAN**

SKRIPSI



**RESDIKA BR SIMANJUNTAK
P01031219041**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
2023**

**Analisis Mutu Fisik Dan Mutu Kimia (Serat, Vitamin A)
SNACK BAR DARI TEPUNG LABU KUNING DAN TEPUNG AMPAS
KELAPA SEBAGAI MAKANAN JAJANAN**

Skripsi diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan
Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika di Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan



**RESDIKA BR SIMANJUNTAK
P01031219041**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
2023**

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul : Analisis Mutu Fisik Dan Mutu Kimia (Serat,
Vitamin A) Snack Bar Dari Tepung Labu
Kuning Dan Tepung Ampas Kelapa Sebagai
Makanan Jajanan
Nama Mahasiswa : Resdika Br Simanjuntak
Nomor Induk Mahasiswa : P01031219041
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika

Menyetujui :



Rumida, SP, M.Kes

Pembimbing Utama/ Ketua Penguji



Dr. Mahdiah, DCN, M.Kes

Anggota Penguji I



Mincu Manalu, S.Gz, M.Kes

Anggota Penguji II

Mengetahui :

Ketua Jurusan,



Rina Oppusunggu, S.Pd, M.Kes

NIP. 196006231990032001

Tanggal Lulus : 30 Mei 2023

ABSTRAK

RESDIKA BR SIMANJUNTAK “ANALISIS MUTU FISIK DAN MUTU KIMIA (SERAT, VITAMIN A) SNACK BAR DARI TEPUNG LABU KUNING DAN TEPUNG AMPAS KELAPA SEBAGAI MAKANAN JAJANAN” (DIBAWAH BIMBINGAN RUMIDA).

Makanan jajanan merupakan makanan yang banyak dikonsumsi oleh anak, makanan jajanan yang aman dan bergizi juga sangat memegang peranan yang penting dalam pertumbuhan anak karena dapat menyumbangkan energi dan zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh, salah satu makanan jajanan yang sering dikonsumsi anak adalah snack bar. Snack bar merupakan makanan jajanan yang tinggi serat yang dapat mencegah sembelit pada anak.

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui analisis mutu fisik dan mutu kimia snack bar dari tepung labu kuning dan tepung ampas kelapa sebagai makanan jajanan.

Metode penelitian ini bersifat eksperimental dengan rancangan acak lengkap (RAL), dengan 3 perlakuan dan 2 kali pengulangan. Jenis perlakuan pada penelitian ini adalah penggunaan tepung labu kuning sebesar 65 gr dan tepung ampas kelapa 35 gr (perlakuan A), tepung labu kuning 75 gr dan tepung ampas kelapa 25 gr (perlakuan B), tepung labu kuning 85 gr dan tepung ampas kelapa 15 gr (perlakuan C). Penilaian mutu organoleptik dilakukan di laboratorium Ilmu Teknologi Pangan Jurusan Gizi Lubuk Pakam dengan menggunakan 25 orang panelis agak terlatih. Sedangkan uji mutu kimia dilakukan di laboratorium PT. Saraswanti Indo Genetech Bogor.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada perbedaan penambahan tepung labu kuning dan tepung ampas kelapa terhadap mutu fisik snack bar dengan nilai ($p = 0,00 < 0,05$). Hasil uji kesukaan diperoleh snack bar yang paling disukai adalah perlakuan B dengan penambahan tepung labu kuning 75 gr dan tepung ampas kelapa 25 gr. Mutu kimia snack bar mengandung serat 4.78% dan Vitamin A 25.48 mcg.

Kata Kunci: mutu fisik, mutu kimia, snack bar, tepung labu kuning, tepung ampas kelapa.

ABSTRACT

RESDIKA BR SIMANJUNTAK "ANALYSIS OF PHYSICAL QUALITY AND CHEMICAL QUALITY (FIBER, VITAMIN A) SNACK BARS FROM YELLOW PUMPKIN FLOUR AND COCONUT DRY FLOUR AS SNACK FOODS" (CONSULTANT: RUMIDA).

Snacks are foods that are widely consumed by children, safe and nutritious snacks also play an important role in children's growth because they can contribute energy and nutrients needed by the body, one of the snacks that children often consume is snack bars. Snack bars are snacks that are high in fiber which can prevent constipation in children.

The purpose of this study was to determine the analysis of the physical quality and chemical quality of snack bars from pumpkin flour and coconut dregs flour as snack foods.

This research method was experimental with a completely randomized design (CRD), with 3 treatments and 2 repetitions. The type of treatment in this study was the use of 65 grams of pumpkin flour and 35 grams of coconut pulp flour (treatment A), 75 grams of pumpkin flour and 25 grams of coconut pulp flour (treatment B), 85 grams of pumpkin flour and 15 grams of coconut pulp flour. gr (treatment C). The organoleptic quality assessment was carried out in the Food Technology Laboratory, LubukPakam Nutrition Department, using 25 somewhat trained panelists. While the chemical quality test is carried out in the laboratory of PT. Saraswanti Indo Genetech Bogor.

The results showed that there was a difference in the addition of pumpkin flour and coconut dregs flour to the physical quality of the snack bar with a value ($p = 0.00 < 0.05$). The results of the preference test showed that the most preferred snack bar was treatment B with the addition of 75 gr pumpkin flour and 25 gr coconut dregs flour. Chemical quality snack bar contains 4.78% fiber and Vitamin A 25.48 mcg.

Keywords: Physical Quality, Chemical Quality, Snack Bar, Pumpkin Flour, Coconut Dregs Flour.



KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan berkat dan rahmatNya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul **“Analisis Mutu Fisik Dan Mutu Kimia (Serat, Vitamin A) Snack Bar Dari Tepung Labu Kuning Dan Tepung Ampas Kelapa Sebagai Makanan Jajanan”**.

Dalam penyusunan skripsi ini penulis banyak mendapat bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Untuk itu, melalui kesempatan ini penulis menyampaikan banyak terimakasih kepada:

1. Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Medan.
2. Rumida, SP, M.Kes selaku dosen pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu, memberi arahan dan bimbingan dengan penuh kesabaran, memberi nasehat, serta motivasi saat ujian seminar hasil demi kesempurnaan skripsi ini .
3. Dr. Mahdiah, DCN, M.Kes selaku penguji I saya yang telah banyak memberikan masukan dan saran saat ujian seminar hasil demi kesempurnaan skripsi ini .
4. Mincu Manalu, S.Gz, M.Kes selaku penguji II saya yang telah banyak memberikan masukan dan saran saat ujian seminar hasil demi kesempurnaan skripsi ini .
5. Bahasa Simanjuntak dan Tiamar Eslina Br Sihombing serta abang dan adek saya yang memberikan banyak nasehat dan motivasi serta cinta kasih yang tak terhingga kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa Skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, sehingga untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran positif untuk lebih menyempurnakan skripsi ini.

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN PERSETUJUAN	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Labu Kuning.....	7
1. Definisi Labu Kuning	7
2. Kandungan Gizi Labu Kuning	9
3. Tepung Labu Kuning	9
4. Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning	11
5. Manfaat Tepung Labu Kuning	11
6. Hasil Olahan Labu Kuning	12
7. Pembuatan Tepung Labu Kuning	12
B. Kelapa.....	14
1. Definisi Kelapa.....	14
2. Kandungan Gizi Kelapa	15
3. Tepung Ampas Kelapa	15
4. Kandungan Gizi Tepung Ampas Kelapa.....	17
5. Manfaat Tepung Ampas Kelapa	17
6. Hasil Olahan Tepung Ampas Kelapa.....	18
7. Pembuatan Tepung Ampas Kelapa.....	18
C. Snack Bar	19
1. Definisi Snack Bar	19
2. Syarat Mutu Snack Bar	21
3. Standar Resep Snack Bar	21
D. Uji Organoleptik	22
E. Uji Mutu Kimia.....	25
F. Kerangka Teori	27
G. Kerangka Konsep	28
H. Definisi Operasional.....	29
I. Hipotesis	30

BAB III	METODE PENELITIAN.....	31
	A. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	31
	B. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	31
	C. Penentuan Bilangan Acak.....	32
	D. Persiapan Penelitian.....	33
	E. Proses Penelitian.....	34
	F. Jenis, Cara Pengumpulan Data dan Mutu Kimia	38
	G. Pengolahan dan Analisis Data.....	40
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	41
	A. Hasil.....	41
	1. Analisis Mutu Fisik.....	41
	2. Analisis Mutu Kimia	45
	B. Pembahasan.....	47
	1. Analisis Mutu Fisik.....	47
	2. Analisis Mutu Kimia	52
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	55
	A. Kesimpulan	55
	B. Saran	56
	DAFTAR PUSTAKA.....	57
	LAMPIRAN.....	60

DAFTAR TABEL

No	Halaman
1. Kandungan Gizi Labu Kuning	9
2. Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning	11
3. Kandungan Gizi Daging Kelapa Tua Segar	15
4. Kandungan Gizi Tepung Ampas Kelapa	17
5. Syarat Mutu Snack Bar	21
6. Kecukupan Serat pada Anak Sekolah 7-12 Tahun	26
7. Kecukupan Vitamin A pada Anak Sekolah 7-12 Tahun	26
8. Defenisi Operasional.....	29
9. Penentuan Bilangan Acak.....	32
10.Layout Percobaan.....	33
11.Alat Pembuatan Snack Bar Lakuapa	33
12.Bahan Pembuatan Snack Bar Lakuapa	34
13.Hasil Penepungan.....	35
14.Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis terhadap Warna Snack Bar Lakuapa (Labu Kuning dan Ampas Kelapa)	41
15.Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis terhadap Tekstur Snack Bar Lakuapa (Labu Kuning dan Ampas Kelapa).	42
16.Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis terhadap Rasa Snack Bar Lakuapa (Labu Kuning dan Ampas Kelapa)	43
17.Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis terhadap Aroma Snack Bar Lakuapa (Labu Kuning dan Ampas Kelapa)	44
18.Rekapitulasi Uji Mutu Fisik dengan Cara Organoleptik Perlakuan Snack Bar Lakuapa (Labu Kuning dan Ampas Kelapa).....	45
19.Hasil Uji Kimia Snack Bar Lakuapa.....	46
20.Uji Kimia Snack Bar Umum dan Angka Kecukupan Gizi.....	46

DAFTAR GAMBAR

No	Halaman
1. Labu Kuning	7
2. Tepung Labu Kuning.....	10
3. Skema Pembuatan Tepung Labu Kuning	13
4. Kelapa Tua Segar	14
5. Tepung Ampas Kelapa.....	16
6. Skema Pembuatan Tepung Ampas Kelapa	19
7. Snack Bar	20
8: Kerangka Teori	27
9. Kerangka Konsep.....	28
10.Skema Pembuatan Snack Bar	37

DAFTAR LAMPIRAN

No	Halaman
1. Bukti Bimbingan Skripsi.	60
2. Formulir Uji Organoleptik	62
3. Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis terhadap Warna Snack Lakuapa.....	63
4. Uji Anova Terhadap Warna.....	64
5. Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis terhadap Tekstur Snack Bar Lakuapa	65
6. Uji Anova Terhadap Tekstur	66
7. Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis terhadap Rasa Snack Bar Lakuapa	67
8. Uji Anova Terhadap Rasa.....	68
9. Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis terhadap Aroma Snack Bar Lakuapa	69
10. Uji Anova Terhadap Aroma.....	70
11. Daftar Riwayat Hidup	71
12. Surat Pernyataan	72
13. Hasil Uji Kimia Penelitian	73
14. Dokumetasi Penelitian	74
15. Perlakuan Snack Bar Lakuapa Paling Disukai	76
16. Uji Organoleptik oleh Panelis	77
17. Surat Etical Clearence Penelitian.....	78