



**KANDUNGAN ZAT GIZI OLAHAN BOLU KUKUS DAN
COOKIES FORMULA MODISCO (*Modified Dried Skimmed Milk*
and Coconut Oil) BERBAHAN DASAR UBI JALAR UNGU
(*Ipomoea batatas L. Poir*)**

SKRIPSI

Oleh :
NAFISAH
NIM. 060117A028

**PROGRAM STUDI S1 GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO
2021**

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan
Skripsi, Agustus 2021
Nafisah
060117A028

**Kandungan Zat Gizi Olahan Bolu Kukus dan Cookies Formula Modisco (*Modified Dried Skimmed Milk and Coconut Oil*) Berbahan Dasar Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*)
(81Halaman+9Tabel+8Gambar+6Lampiran)**

ABSTRAK

Latar Belakang : Modisco (*Modified Dried Skimmed Milk and Coconut Oil*) adalah formula yang mengandung tinggi kalori, tinggi protein yang terbuat dari susu skim atau *full cream*, gula, dan minyak atau margarin. Modisco memiliki kandungan energi 130 kkal, protein 3 g dan lemak 7,5 g. Formulasi olahan bolu kukus dan *cookies* dari modisco ubi jalar ungu dilakukan untuk memanfaatkan dan mengambangkan potensi pangan lokal dengan masa simpan lebih lama.

Tujuan : Mengetahui zat gizi olahan bolu kukus dan *cookies* formula modisco ubi jalar ungu.

Metode : Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Experimental In Vitro Design*.

Hasil : Kandungan energi olahan bolu kukus dan *cookies* modisco ubi jalar ungu 362,99 kkal dan *cookies* 391,48 kkal. Bolu Kukus modisco ubi ungu memiliki kandungan gizi karbohidrat 86,4 g, lemak 0,6 g, protein 2,8 g, serat 12,9 g, air 9,4%, dan kandungan gizi *cookies* modisco ubi jalar ungu, karbohidrat 91,97 g, lemak 0,99 g, protein 3,68 g, serat 1,37 g, air 2,44%.

Simpulan : Bolu kukus memiliki kandungan lemak, protein, serat, dan air lebih tinggi dari *cookies*, dan kandungan karbohidrat lebih tinggi *cookies* dari bolu kukus.

Kata Kunci : Bolu Kukus, *Cookies*, Modisco, Tepung Ubi Ungu

Kepustakaan : 64 (1992 – 2021)

Ngudi Waluyo University
Undergraduate Nutrition Study Program, Faculty of Health
Thesis, August 2021
Nafisah
060117A028

**Nutrient Content of Processed Steamed Sponge and Cookies Formula Modisco (Modified Dried Skimmed Milk and Coconut Oil) Based on Purple Sweet Potato (*Ipomoea Batatas L. Poir*)
(81Pages+9Tables+8Images+6Appendices)**

ABSTRACT

Background :Modisco (Modified Dried Skimmed Milk and Coconut Oil) is a high-calorie, high-protein formula made from skimmed or full cream milk, sugar, and oil or margarine. Modisco has 130 kcal energy content, 3 g protein and 7.5 g fat. The formulation of processed steamed cake and cookies from the purple sweet potato fashionableco was carried out to utilize and develop the potential of local food with a longer shelf life.

Aim : Knowing Nutrients of processed steamed cake and cookies formula fashionable purple sweet potato.

Method : The type of research used in this research is Experimental In Vitro Design.

Results : The energy content of processed steamed cake and fashionable purple sweet potato cookies is 362.99 kcal and cookies 391.48 kcal. Modasco purple sweet potato cake has a nutritional content of 86.4 g carbohydrates, 0.6 g fat, 2.8 g protein, 12.9 g fiber, 9.4% water, and the nutritional content of purple sweet potato fashionable cookies, carbohydrates 91, 97 g, 0.99 g fat, 3.68 g protein, 1.37 g fiber, 2.44% water.

Conclusion: Steamed cake has a higher fat, protein, fiber, and water content than cookies, and a higher carbohydrate content of cookies than steamed sponge cake.

Keywords : Steamed Cake, Cookies, Modisco, Purple Sweet Potato Flour

Literature : 64 (1992 – 2021)

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi berjudul:

**ANALISIS ZAT GIZI OLAHAN BOLU KUKUS DAN COOKIES
FORMULA MODISCO (*Modified Dried Skimmed Milk and
Coconut Oil*) BERBAHAN DASAR UBI JALAR UNGU
(*Ipomoea batatas L. Poir*)**

Oleh:

**NAFISAH
NIM. 060117A028**

**PROGRAM STUDI S1 GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO**

Telah diperiksa dan disetujui pembimbing dan telah
diperkenankan untuk ujian

Ungaran, 16 Agustus 2021

Pembimbing Utama



Dr. Sugeng Maryanto, M. Kes
NIDN. 00251162210

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi berjudul:

**KANDUNGAN ZAT GIZI OLAHAN BOLU KUKUS DAN COOKIES
FORMULA MODISCO (*Modified Dried Skimmed Milk and
Coconut Oil*) BERBAHAN DASAR UBI JALAR UNGU
(*Ipomoea batatas L. Poir*)**

Disusun oleh:

NAFISAH

NIM. 060117A028

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi Program Studi S1 Gizi,
Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo, pada:

Hari : Kamis

Tanggal : 19 Agustus 2021

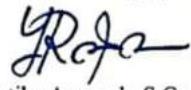
Tim Penguji:
Ketua/Pembimbing Utama


Dr. Sugeng Maryanto, M. Kes
NIDN. 00251162210

Anggota/Penguji I


Galeh Septiar Pontang, S.Gz., M. Gizi
NIDN. 0618098601

Anggota/Penguji II


Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M. Gizi
NIDN. 0627038602



Ketua Program Studi S1 Gizi


Galeh Septiar Pontang, S.Gz., M. Gizi
NIDN. 0618098601

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama

: Nafisah

Tempat, Tanggal Lahir

: Pati, 10 Agustus 1999

Jenis Kelamin

: Perempuan

Agama

: Islam

Alamat

: Dsn. Manding RT. 004 RW. 001 Ds. Kepohkencono,

Kecamatan Pucakwangi, Kabupaten Pati, Kota Pati

Riwayat pendidikan :

1. SD Negeri Kepohkencono 01 : 2005 - 2011
2. SMP Negeri 2 Pucakwangi : 2011 - 2014
3. SMA PGRI 1 PATI : 2014 - 2017
4. Universitas Ngudi Waluyo : 2017 – 2021

PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nafisah
NIM : 060117A028
Mahasiswa : Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan
Universitas Ngudi Waluyo

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Skripsi berjudul **“Kandungan Zat Gizi Olahan Bolu Kukus dan Cookies Formula Modisco (Modified Dried Skimmed Milk and Coconut Oil) Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*)”** Adalah karya ilmiah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik apapun di Perguruan Tinggi manapun
2. Skripsi ini merupakan ide dan hasil karya murni saya yang dibimbing dan dibantu oleh tim pembimbing dan narasumber
3. Skripsi ini tidak memuat karya atau pendapat orang lain yang telah dipublikasikan kecuali secara tertulis dicantumkan dalam naskah sebagai acuan dengan menyebut nama pengarang dan judul aslinya serta dicantumkan dalam daftar pustaka
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran di dalam pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh dan sanksi lain sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Ngudi Waluyo.

Semarang, 19 Agustus 2021
Yang membuat Pernyataan,



Nafisah

HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nafisah
NIM : 060117A028
Mahasiswa : Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan
Universitas Ngudi Waluyo

Menyatakan memberi kewenangan kepada Universitas Ngudi Waluyo untuk menyimpan, mengalih media/formatkan, merawat, mempublikasikan Skripsi saya yang berjudul "**Kandungan Zat Gizi Olahan Bolu Kukus dan Cookies Formula Modisco (*Modified Dried Skimmed Milk and Coconut Oil*) Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*)**" untuk kepentingan akademik.

Semarang, 19 Agustus 2021
Yang membuat Pernyataan,



Nafisah

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis pajatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat, rahmat dan ridho-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “Kandungan Zat Gizi Olahan Bolu Kukus dan *Cookies* Formula Modisco (*Modified Dried Skimmed Milk and Coconut Oil*) Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*)”. Selain itu penulis juga tidak memungkiri adanya campur tangan dari berbagai pihak yang ikut serta dalam membantu memberikan saran pembimbing sehingga dapat menyelesaikan proposal ini, maka penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Prof. Subyantoro, M. Hum Rektor Universitas Ngudi Waluyo
2. Bapak Galeh Septiar Pontang, S. Gz., M. Gizi Ketua Program Studi Gizi Universitas Ngudi Waluyo
3. Bapak Dr. Sugeng Maryanto, M. Kes selaku pembimbing yang senantiasa memberikan arahan, motivasi, kritik dan saran dalam menyusun skripsi
4. Ibu Dyah Kartika Wening, S. Pd., M. Gz selaku dosen pembimbing akademik yang senantiasa memberikan semangat dan dorongan dalam penyusunan skripsi
5. Ibu Riva Mustika Anugrah, S. Gz., M. Gizi selaku dosen penguji skripsi yang senantiasa memberikan arahan, kritik dan saran dalam Menyusun skripsi
6. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo yang membantu memberikan arahan dan masukkan dalam penyusunan skripsi

7. Kedua orang tua saya dan terkasih (Bapak Hari Kiswanto dan Ibu Sarpi) dan Bulek (Umi Kholifah) serta Bude (Anis Mutsmainnah, S. Pdi) yang selalu memberikan motivasi, dukungan dan doa.
8. Seseorang tersayang (Rio Jeka) yang senantiasa menjadi partner dan selalu memberikan semangat, hiburan, serta motivasi dalam menyelesaikan skripsi
9. Sahabat saya Farrich Aula Rossa dan Lia Novita, Tim Bimbingan Skripsi (Hafifah, Ratna, Windy), Tim SUKA MAKAN (Febrian, Nopa, Nuha, Rino, Rudi, Ima, Naela, Iseh, Wakhida) yang senantiasa memberikan semangat dan motivasi dalam penyusunan skripsi
10. Teman-teman seperjuangan gizi angkatan 2017 yang senantiasa memberikan semangat dalam penyusunan skripsi
11. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang sudah membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam skripsi penelitian ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun guna kesempurnaan skripsi ini. Besar harapan penulis semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak. Aamiin.

Ungaran, 19 Agustus 2021

Penulis

Nafisah

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	vi
PERNYATAAN ORISINALITAS	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI.....	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Tinjauan Teori	6
1. Modisco (<i>Modified Dried Skimmed Milk and Coconut Oil</i>).....	6
2. Pangan Lokal	8
4. Bolu Kukus	12
5. Ubi Jalar Ungu	15
6. Tepung Ubi Jalar Ungu.....	18
7. Analisis Uji Kandungan Zat Gizi.....	20
B. Kerangka Teori.....	29
C. Kerangka Konsep	29
BAB III METODE PENELITIAN.....	30
A. Desain Penelitian	30
B. Lokasi Penelitian	30
C. Subjek Penelitian	31
D. Definisi Operasional	32

E. Variabel Penelitian	33
F. Pengumpulan Data.....	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	43
A. Gambaran Umum Produk.....	43
B. Analisis Zat Gizi <i>Cookies</i> dan Bolu Kukus Formula Modisco Ubi Ungu	45
C. Keterbatasan Penelitian	56
BAB V PENUTUP.....	57
A. Simpulan.....	57
B. Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN	65

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Syarat Mutu Cookies.....	12
Tabel 2.2. Syarat Mutu Kue Basah.....	13
Tabel 2.3. Kandungan Gizi Bolu Kukus Secara Umum Per 100 Gram	14
Tabel 2.4. Kandungan Gizi ubi jalar ungu per 100 gram	18
Tabel 2.5. Kandungan Gizi tepung ubi ungu per 100 gram	20
Tabel 3.1 Defisi Operasional.....	32
Tabel 3.2. Alat dan bahan pembuatan <i>cookies</i> dan bolu kukus.....	33
Tabel 4.2 Kandungan Gizi Olahan Bolu Kukus Dan <i>Cookies</i> Standar.....	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori	29
Gambar 2.2 Kerangka Konsep.....	29
Gambar 3.1 Diagram Alur Pembuatan <i>Cookies</i>	36
Gambar 3.2 Diagram Alur Pembuatan Bolu Kukus	37
Gambar 3.3 Diagram Alur Uji Analisis Nilai Kadar Air.....	38
Gambar 3.5 Diagram Alur Uji Analisis Nilai Kadar Protein.....	39
Gambar 3.6 Diagram Alur Uji Analisis Nilai Kadar Lemak (AOAC, 2005)	40
Gambar 3.7 Diagram Alur Uji Analisis Nilai Kadar	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Jadwal Penelitian	66
Lampiran 2.	Surat Pengantar Penelitian.....	67
Lampiran 3.	Rincian Anggaran Biaya Penelitian.....	68
Lampiran 4.	Hasil Analisis Zat Gizi Olahan Bolu Kukus dan Cookies Formula Modisco Ubi Ungu.....	71
Lampiran 5.	Dokumentasi Penelitian.....	72