



**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI PIE UBI  
UNGU DENGAN ISIAN ROUGOUT SEBAGAI  
MAKANAN SELINGAN**

**SKRIPSI**

**Oleh:**

**NUSFI MAHALISORA**

**NIM. 060118A051**

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

**2022**

**HALAMAN PENGESAHAN**

Skripsi berjudul:

**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI PIE UBI  
UNGU DENGAN ISIAN ROUGOUT SEBAGAI  
MAKANAN SELINGAN**

**Disusun Oleh :**  
**NUSFI MAHALISORA**  
**NIM. 060118A051**

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi Program S1 Gizi Fakultas

Kesehatan Universitas Negeri Waluyo :

Hari : Senin

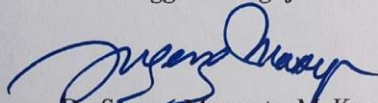
Tanggal : 29 Agustus 2022

**Tim Penguji:**  
**Ketua/Pembimbing**




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

**Anggota/Penguji 1**



Dr. Sugeng Maryanto, M. Kes  
NIDN. 0025116210

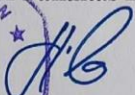
**Anggota/Penguji 2**



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

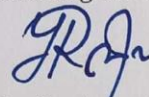


**Dean Fakultas Kesehatan**



Eko Susilo, S. Kep., Ns., M. Kep  
NIDN. 0627097501

**Ketua Program Studi S1 Gizi**



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

**HALAMAN PERSETUJUAN**

Skripsi berjudul :  
**FORMULASI PIE ROUGOUT UBI UNGU SEBAGAI SNACK  
TINGGI PROTEIN**

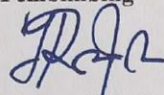
Oleh :  
**NUSFI MAHALISORA  
NIM. 060118A051**

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

Telah diperiksa dan disetujui oleh pembimbing dan telah  
diperkenankan untuk diujikan

Ungaran, 07 Juni 2022

**Pembimbing**



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

## PERNYATAAN ORISNALITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

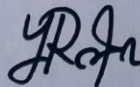
Nama : Nusfi Mahalisora  
Nim : 060118A051  
Mahasiswa : Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan  
Universitas Ngudi Waluyo

Dengan ini menyatakan di bawah ini:

1. Skripsi berjudul **“Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Pie Ubi Ungu dengan Isian Rougout Sebagai Makanan Selingan”** Adalah karya ilmiah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik apapun di Perguruan Tinggi manapun.
2. Skripsi ini tidak merupakan hasil karya murni saya yang dibimbing dan dibantu oleh tim pembimbing dan narasumber.
3. Skripsi 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 dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran didalam pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh dan sanksi lain dengan norma yang berlaku di universitas ngudi waluyo

Ungaran, 25 Agustus 2022

Pembimbing



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

Yang membuat pernyataan,



Nusfi Mahalisora  
NIM 060118A051

## HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Nusfi Mahalisora  
Nim : 060118A051  
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 **“Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Pie Ubi Ungu dengan Isian Rougout Sebagai Makanan Selingan”** untuk kepentingan akademik.

Ungaran, 25 Agustus 2022

Yang membuat pernyataan



Nusfi Mahalisora

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Nusfi Mahalisora  
Tempat, Tanggal Lahir : Pemalang, 26 Juni 1998  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Agama : Islam  
Alamat : Desa/Kel.Pecolotan/Sugihwaras, RT 01/ RW 03,  
Kec./Kab. Pemalang

### Riwayat Pendidikan :

1. TK Pakkis Sugihwaras : Tahun ajaran 2003-2004
2. SD Negeri 1 Sugihwaras : Tahun ajaran 2005- 2012
3. SMP Negeri 1 Pemalang : Tahun ajaran 2012 - 2015
4. SMK Medika Farma Petarukan : Tahun ajaran 2015 - 2018
5. Universitas Ngudi Waluyo : Tahun ajaran 2018 - 2022



Universitas Ngudi waluyo  
Program Studi S1 Gizi  
Fakultas Kesehatan  
Skripsi, Agustus 2022  
Nusfi Mahalisora  
060118A051

## **TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI PIE UBI UNGU DENGAN ISIAN ROUGOUT SEBAGAI MAKANAN SELINGAN**

### **ABSTRAK**

**Latar belakang:** ubi ungu adalah salah satu jenis yang banyak ditemui di Indonesia. Ubi ungu memiliki warna ungu yang cukup pekat. Penggunaan tepung terigu sebagai bahan dasar produk makanan masih cukup tinggi. Ubi ungu adalah bahan pangan local memiliki kandungan zat gizi yang potensial untuk dijadikan tepung ubi ungu pengganti tepung terigu, yang bisa dimanfaatkan untuk membuat suatu produk makanan.

**Tujuan:** Mengetahui uji tingkat kesukaan dan kandungan gizi pie ubi ungu dengan isian rougout.

**Metode:** penelitian ini menggunakan desain eksperimental dalam bidang pangan. Penelitian ini menggunakan 3 formulasi yaitu Formulasi 1 (50%:50%), formulasi 2 (40%:60%), formulasi 3 (30%:70%). Diuji tingkat kesukaan dilakukan 25 panelis agak terlatih dan dilanjutkan analisis kandungan zat gizi protein menggunakan standar SNI-01-2891-1992btr 6.1, metode Kjehdal dan Karbohidrat menggunakan metode Luff school dan analisis data menggunakan program SPP For Windows Release 16.0 dengan menggunakan software statistic menggunakan Kruskal-Wallis.

**Hasil:** Didapatkan hasil dalam penelitian ini, uji tingkat kesukaan dari tiga formulasi adalah Formulasi II yaitu 69,6%. Kandungan gizi pie ubi ungu dengan isian rougout per 100gram yaitu kadar protein 7,676% dan karbohidrat total 38,95%.

**Simpulan:** Formulasi II pie ubi ungu dengan isian rougout merupakan produk yang terbaik dengan perbandingan 40% tepung terigu dan 60% tepung ubi ungu. kandungan zat gizi protein dan karbohidrat dapat memenuhi kriteria pie ubi ungu dengan isian rougout sebagai makanan selingan.

**Kata kunci:** ubi ungu, pie. Kandungan gizi protein; karbohidrat



Ngudi Waluyo University  
Undergraduate Nutrition Study Program  
Health of faculty  
Thesis, August 2022  
Nusfi Mahalisora  
060118A051

## **LEVEL OF LIKES AND NUTRITIONAL CONTENT OF PURPLE PIE WITH ROUGOUT FOOD AS A SIDE**

### **ABSTRACT**

**Background:** purple sweet potato is one type that is commonly found in Indonesia. Purple sweet potato has a pretty deep purple color. The use of wheat flour as a basic ingredient of food products is still quite high. Purple sweet potato is a local food ingredient that contains potential nutrients to be used as purple sweet potato flour as a substitute for wheat flour, which can be used to make a food product.

**Objective:** knowing the level preference content of purple sweet potato pie with rougout filling

**Methods:** this study uses an experimental design in the food sector. This research uses 3 formulations, namely formula 1 (50%:50%), formulation 2 (40%:60%), formulation 3 (30%:70%). The preference level was tested by 25 moderately trained panelists and continued with protein nutrient content analysis using the standard SNI-012891-1992btr 6.1, Kjehdal and Carbohydrate methods using the Luff school method and data analysis using the SPSS For Windows Release 16.0 program using statistical software using Kruskal-Wallis.

**Results:** the results obtained in this study, the level of preference test of the three formulations is formulation II, which is 69.6%. The nutritional content of purple sweet potato pie with rougout filling per 100 grams is 7.676% protein content and 38.95% total carbohydrates.

**Conclusion:** the formulation II of purple sweet potato pie with rougout filling is the best product with a ratio of 40% wheat flour and 60% purple sweet potato flour. The nutritional content of protein and carbohydrates can meet the criteria for purple sweet potato pie with rougout filling as a snack.

**Keywords:** purple sweet potato, pie, nutritional content of protein; carbohydrates.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis pajatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat hidayah dan ridho-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul “Tingkat Kesukaan dan kandungan Gizi Pie Ubi Ungu dengan Isian Rougout Sebagai Makanan Selingan”. Skripsi ini diajukan sebagai syarat dalam memperoleh gelar sarjana Program Studi s1 Gizi, fakultas Kesehatan, Universitas Ngudi waluyo. Selain itu penulisan skripsi ini juga tidak lepas dan Kerjasama dari berbagai pihak yang telah mengarahkan, membantu dan menasihati sesuai dengan batas waktu yang telah tentukan, untuk itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Tuhan Yang maha Esa
2. Prof. dr. Subyantoro, M. Hum selaku Rektor Universitas Ngudi Waluyo
3. Eko Susilo, S,Kep., Ns.,M.Kep selaku Dekan fakultas Kesehatan Universitas Ngudi waluyo
4. Riva Mustika Anugrah, S.Gz. M.Gizi selaku ketua program Studi s1 Gizi
5. Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi selaku pembimbing yang telah meluangkan waktu, arahan, motivasi dan tenaga dengan penuh kesabaran membimbing saya.
6. Seluruh dosen program studi S1 Gizi Universitas Ngudi Waluyo yang senantiasa membimbing dan memberikan dorongan
7. Bapak Rajoh, Ibu Solichah, Tri Sanda, Puti Andini dan seluruh keluarga besar yang senantiasa memberikan doa, dukungan kepada saya sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan sebaik-baiknya.

8. Teman – teman dan semua pihak yang terlibat baik dari mahasiswa dalam maupun luar Universitas Ngudi waluyo senantiasa berpartisipasi dalam mendukung dan memberikan hal positif.
9. Semua pihak penulis yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang banyak membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan dan penyusunan naskah skripsi ini karena keterbatasan kemampuan waktu dan biaya yang dimiliki. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun serta memotivasi demi kesempurnaan skripsi ini.

Ungaran, Agustus 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN .....	ii
PERNYATAAN ORISNALITAS .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....	v
ABSTRAK .....	viii
ABSTRACT .....	ix
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI .....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR TABEL .....	xv
DAFTAR LAMPIPAN .....	xvi
BAB I PENDAHULUAN .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Latar Belakang .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Rumusan Masalah.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Tujuan Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
D. Manfaat Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Tinjauan Teoretis .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1. Makanan Selingan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2. Pie .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3. Ubi Ungu .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4. Rougout.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
5. Analisis Kandungan Gizi.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
6. Analisis Metode Pengujian Zat Gizi	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
7. Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Zat Gizi .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>not defined.</b>	
9. Uji Tingkat Kesukaan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Kerangka Teoretis.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

C. Kerangka Konsep.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Desain Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Subjek dan Objek Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
D. Definisi Operasional .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
E. Alat dan Bahan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
F. Prosedur Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
G. Teknik Pengumpulan Data .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
H. Pengolahan Data .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
I. Analisis Data .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Gambaran Umum Objek Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Hasil dan Pembahasan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Keterbatasan Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
BAB V PENUTUP .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Simpulan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Saran.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
DAFTAR PUSTAKA .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
LAMPIRAN .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

## DAFTAR GAMBAR

- Gambar 2.1 Pie ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 2.2 Ubi Ungu ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 2.3 Kerangka Teoritis ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 2.4 Kerangka Konsep ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.1 Alur Pembuatan Pie Rougout Ubi Ungu **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.2 Alur Penelitian Uji Tingkat Kesukaan Pie Ubi Ungu dengan Isian Rougout..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.3 Alur Penelitian Uji Kandungan protein **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.4 Alur Penelitian Uji Kandungan karbohidrat **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.5 Alur Penelitian ..... **Error! Bookmark not defined.**

## DAFTAR TABEL

- Tabel 2.1 Syarat Mutu Biskuit Menurut SNI 2973: 2011 **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 2.2 Komposisi Tepung Terigu Per 100 gram **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 2.3 Komposisi Zat Gizi Telur Per 100 Gram Ayam Ras Segar **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 2.4 Komposisi Zat Gizi Margarin Per 100 Gram **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 2.5 Komposisi Zat Gizi Tepung Ubi Ungu Per 100 Gram **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 2.6 Komposisi Zat Gizi daging ayam Per 100 Gram **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 2.7 Komposisi Zat Gizi Wortel Per 100 Gram **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 2.8 Komposisi Zat Gizi Kentang Per 100 Gram **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 2.9 Komposisi Zat Gizi Keju Per 100 Gram **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 2.10 Point Hedonic Scale dengan Skala Numeriknya **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 3.1 Definisi Operasional ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 3.2 Alat dan bahan Pembuatan Pie Ubi Ungu dengan Isian Rougout **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 3.3 Komposisi pembuatan pie ubi ungu dengan isian rougout **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel. 4.1. Hasil Uji Tingkat Kesukaan Terhadap Formulasi 1 **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel. 4.2. Hasil Uji Tingkat Kesukaan Terhadap Formulasi 2 **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel. 4.3. Hasil Uji Tingkat Kesukaan Terhadap Formulasi 3 **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel. 4.4 Hasil Analisis Perbedaan Tingkat Penerimaan Pie Ubi Ungu dengan Isian Rougout ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.5 Kandungan Zat Gizi Pie Ubi Ungu dengan Isian Rougout **Error! Bookmark not defined.**

## DAFTAR LAMPIPAN

- Lampiran 1. Jadwal Penelitian..... **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 2. Data Rekarapan Formulir Uji Kesukaan (Uji Hedonik)**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 3. Data Perhitungan Persentase Masing – Masing Formulasi**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 4. Data Mentah SPSS ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 5. Formulasi Komposisi Tepung Terigu dan Tepung Ubi Ungu**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 6. Rincian Anggaran Biaya Penelitian**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 7. Hasil Analisis Zat Teknologi Pencegahan Pencemaran  
Industry Semarang . ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 8. Proses pembuatan Pie ubi ungu dengan isian Rougout**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran. 9. Lembar persetujuan..... **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 10. Formulir penilaian..... **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 11. Uji Tingkat Kesukaan kepada Panelis**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 12. Surat Ijin Penelitian..... **Error! Bookmark not defined.**



