



**TINGKAT KESUKAAN DAN ANALISIS KADAR KARBOHIDRAT, PROTEIN,
LEMAK DAN SERAT PADA FORMULA SEREAL JAGUNG KACANG HIJAU**

SKRIPSI

Oleh :

DIAN YULIA WULANDARI

NIM. 060117A012

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

2021

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi berjudul :
**ANALISIS KADAR KARBOHIDRAT, PROTEIN, LEMAK DAN SERAT
PADA FORMULA SEREAL JAGUNG DAN
KACANG HIJAU**

Disusun oleh :

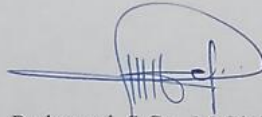
DIAN YULIA WULANDARI
NIM. 060117A012

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

Telah diperiksa dan disetujui oleh pembimbing serta telah
diperkenankan untuk diujikan

Ungaran, 19 Agustus 2021

Pembimbing



Purbowati, S.Gz., M.Gizi
NIDN. 0614058702

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi berjudul :


**TINGKAT KESUKAAN DAN ANALISIS KADAR KARBOHIDRAT,
PROTEIN, LEMAK DAN SERAT PADA FORMULA SEREAL JAGUNG
KACANG HIJAU**

Disusun oleh :
DIAN YULIA WULANDARI
NIM. 060117A012


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

Hari : Rabu
Tanggal : 15 September 2021

Tim Penguji :
Ketua / Pembimbing Utama


Purbowati, S.Gz., M.Gizi
NIDN. 0614058702

Anggota / Penguji I


Dr. Sugeng Maryanto, M.Kes.
NIDN. 0025116210

Anggota / Penguji II


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

Mengetahui,

Ketua Program Studi S1 Gizi


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


Dekan Fakultas Kesehatan

Rosalina, S.Kp., M. Kes
NIDN. 06211271202

RIWAYAT HIDUP PENELITI

Nama : Dian Yulia Wulandari
Tempat, Tanggal Lahir : Magelang, 1 Juli 1998
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Warga Negara : Indonesia
Alamat : Ling. Bapang Rt 03 / Rw 09 Kel. Harjosari Kec. Bawen Kab.
Semarang
Email : diian.yuliiia@gmail.com
No. HP : 082245832630

Riwayat Pendidikan :

1. SD Negeri Harjosari 02 : Tahun 2005-2011
2. SMP Negeri 01 Bawen : Tahun 2011-2014
3. SMA Negeri 01 Bergas : Tahun 2014-2017
4. Universitas Ngudi Waluyo : Tahun 2017-2021

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan
Skripsi, September 2021
Dian Yulia Wulandari
060117A012

TINGKAT KESUKAAN DAN ANALISIS KADAR KARBOHIDRAT, PROTEIN, LEMAK DAN SERAT PADA FORMULA SEREAL JAGUNG KACANG HIJAU

ABSTRAK

Produk makanan instan seperti sereal menjadi salah satu pilihan yang cukup digemari oleh kalangan masyarakat. Sayangnya, produk sereal yang tersedia dipasaran sebagian besar terbuat dari gandum dan oat yang mana komoditas tanaman tersebut sulit tumbuh di Indonesia sehingga harus diimpor dari negara lain. Pembuatan sereal dapat memanfaatkan bahan yang belum dimanfaatkan secara maksimal seperti jagung dan kacang hijau.

Penelitian ini adalah penelitian pra eksperimental design. Perlakuan yang dilakukan yaitu membuat tiga formulasi tepung jagung dan tepung kacang hijau dengan perbandingan F1 (50% : 50%), F2 (60% : 40%) dan F3 (80% : 20%) untuk selanjutnya diuji kandungan karbohidrat, protein, lemak, serat dan tingkat kesukaan.

Tingkat kesukaan formula sereal jagung dan kacang hijau dari ketiga formula yaitu F1 dan F2 sebagian besar subjek tidak menyukai yaitu 68% dan 56% sedangkan yang suka sebesar 32% dan 44%. Pada formula 3 subjek yang menyukai sebesar 68% dan yang tidak menyukai 32%

Sebagian besar subjek menyukai formula 3. Sereal jagung kacang hijau F3 per 100 gram memiliki kandungan karbohidrat sebesar 58,52%, protein 15,68%. lemak 9,338% dan serat 5,629%. Sedangkan untuk kandungan zat gizi per porsi (30 gram) yaitu kandungan karbohidrat sebesar 17,55 gram, protein 4,70 gram, lemak 2,80 gram dan serat 1,68 gram.

Kata Kunci: sereal, jagung, kacang hijau, tingkat kesukaan, kandungan gizi

Ngudi Waluyo University
Studi Program of S1 Nutrition Faculty of Health
Final Project, September 2021
Dian Yulia Wulandari
060117A012

LEVEL OF LIABILITY AND ANALYSIS OF CARBOHYDRATE, PROTEIN, FAT AND FIBER LEVELS IN GREEN BEAN CORN Cereal FORMULA

ABSTRACT

Instant food products such as cereals are one of the most popular choices for the public. Unfortunately, cereal products available in the market are mostly made from wheat and oats, which are commodities that must be imported from other countries. Cereal making can utilize underutilized ingredients such as corn and mung beans.

This research is a pre-experimental design. The treatment carried out was to make three formulations of corn flour and mung bean flour in the ratio of F1 (50%: 50%), F2 (60%: 40%) and F3 (80%: 20%) to be tested for carbohydrate, protein, fat, fiber and level of liking.

The level of liking of corn and mung bean cereal formulas from the three formulas, namely F1 and F2, most of the subjects did not like it, namely 68% and 56%, while those who liked it were 32% and 44%. In formula 3, subjects who liked it were 68% and those who disliked it were 32%.

Mung bean corn cereal F3 per 100 grams contains 58.52% carbohydrate, 15.68% protein, 9.338% fat and 5.629% fiber. As for the nutrient content per serving (30 grams), the carbohydrate content is 17,55 grams, protein 4,70 grams, fat 2,80 grams and fiber 1,68 grams.

Keywords: *cereal, corn, mung beans, favorability level, nutrient content*

PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini saya,

Nama : Dian Yulia Wulandari
NIM : 060117A012
Program Studi / Fakultas : S1 Gizi / Fakultas Kesehatan

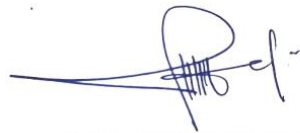
Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi berjudul **“Tingkat Kesukaan dan Analisis Kadar Karbohidrat, Protein, Lemak Dan Serat Pada Formula Sereal Jagung Kacang Hijau”** 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 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.

Ungaran, 14 September 2021

Yang membuat pernyataan,

Pembimbing



Purbowati S.Gz., M. Gizi
NIDN. 0614058702



Dian Yulia Wulandari

HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dian Yulia Wulandari

NIM : 060117A012

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 Analisis Kadar Karbohidrat, Protein, Lemak Serta Serat Pada Formula Sereal Jagung Kacang Hijau”** untuk kepentingan akademik.

Ungaran, 14 September 2021

Yang membuat pernyataan,



Dian Yulia Wulandari

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan Hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Skripsi dengan judul “Tingkat Kesukaan dan Analisis Kadar Karbohidrat, Protein, Lemak Dan Serat pada Formula Sereal Jagung Kacang Hijau”. Penulis menyadari bahwa Skripsi ini tidak dapat selesai tanpa arahan, motivasi dan doa yang senantiasa diberikan selama ini dari berbagai pihak. Sehingga dengan segenap ketulusan dan kerendahan hati, penulis mengucapkan terimakasih yang tak terhingga kepada:

1. Prof. Dr. Subyantoro, M. Hum selaku Rektor Universitas Ngudi Waluyo
2. Rosalina, S.Kp., M. Kes selaku Dekan Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo
3. Gales S. Pontang., S.Gz. M.Gizi selaku ketua Program Studi S1 Gizi
4. Purbowati., S.Gz., M.Gizi selaku pembimbing yang telah meluangkan waktu dan kesabaran dalam memberikan arahan, bimbingan, kritik dan saran dalam penyusunan Skripsi ini.
5. Seluruh dosen dan staf pengajar Universitas Ngudi Waluyo
6. Kedua orangtua saya yang selalu memberikan doa, dukungan, motivasi, semangat, dan materi.
7. Semua keluarga tercinta yang telah banyak memberikan doa, materi, semangat dan motivasi.
8. Semua sahabat-sahabat seperjuangan yang selalu memberikan semangat, kritik, saran, bantuan dan dukungan selama ini.

9. Semua pihak yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu yang telah banyak membantu sehingga Skripsi ini dapat terselesaikan

Penulis sangat menyadari bahwa Skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari berbagai pihak demi perbaikan Skripsi ini.

Ungaran, 14 September 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	1
HALAMAN PERSETUJUAN.....	2
HALAMAN PENGESAHAN	2
RIWAYAT HIDUP PENELITI.....	4
ABSTRAK.....	5
ABSTRACT.....	6
PERNYATAAN ORISINALITAS	7
HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	9
DAFTAR ISI.....	11
DAFTAR TABEL.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR GAMBAR	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR LAMPIRAN.....	Error! Bookmark not defined.
BAB I <u>P</u> ENDAHULUAN.....	Error! Bookmark not defined.
A. Latar Belakang	Error! Bookmark not defined.
B. Rumusan Masalah	Error! Bookmark not defined.
C. Tujuan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
D. Manfaat Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
BAB II <u>T</u> INJAUAN PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
A. Tinjauan Teoritis	Error! Bookmark not defined.
1. Sereal	Error! Bookmark not defined.
2. Jagung.....	Error! Bookmark not defined.
3. Kacang Hijau	Error! Bookmark not defined.
4. Karbohidrat	Error! Bookmark not defined.
5. Protein.....	Error! Bookmark not defined.
6. Lemak	Error! Bookmark not defined.
7. Serat	Error! Bookmark not defined.
8. Uji Kesukaan	Error! Bookmark not defined.

B. Kerangka Teoritis	Error! Bookmark not defined.
C. Kerangka Konsep	Error! Bookmark not defined.
BAB III METODE PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
A. Desain Penelitian	Error! Bookmark not defined.
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
C. Subjek dan Objek Penelitian	Error! Bookmark not defined.
D. Definisi Oprasional.....	Error! Bookmark not defined.
E. Prosedur Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
F. Alat dan bahan.....	Error! Bookmark not defined.
G. Variable Penelitian	Error! Bookmark not defined.
H. Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined.
I. Pengolahan Data.....	Error! Bookmark not defined.
J. Analisis Data	Error! Bookmark not defined.
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	Error! Bookmark not defined.
A. Gambaran Umum Objek Penelitian	Error! Bookmark not defined.
B. Hasil dan Pembahasan.....	Error! Bookmark not defined.
C. Keterbatasan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
BAB V SIMPULAN	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
LAMPIRAN.....	Error! Bookmark not defined.