



**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN NILAI GIZI BISKUIT
TEPUNG KENTANG HITAM (*Coleus tuberosus*)**

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Gizi

Oleh :

ALFINA SEPTIANI

061201026

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

2024

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan
Skripsi, Juni 2024
Alfina Septiani
061201026

TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN NILAI GIZI BISKUIT TEPUNG KENTANG HITAM (*Coleus tuberosus*)

ABSTRAK

Latar Belakang : Biskuit adalah produk bakeri kering dengan memanggang adonan yang terbuat dari tepung terigu. Kandungan gluten dan indeks glikemik yang tinggi pada tepung terigu dapat berdampak buruk pada kesehatan, sehingga kentang hitam sebagai pengganti tepung terigu dan upaya untuk diversifikasi pangan lokal.

Tujuan : Mendiskripsikan tingkat kesukaan dan kandungan nilai gizi biskuit tepung kentang hitam (*Coleus tuberosus*).

Metode : Penelitian eksperimental menggunakan 3 formulasi dengan perbandingan tepung kentang hitam : tepung daging ayam. F1 (80% : 20%), F2 (70% : 30%) dan F3 (60% : 40%). Uji tingkat kesukaan dilakukan oleh 30 panelis tidak terlatih menggunakan uji deskriptif. Analisis nilai gizi berupa energi dengan metode proksimat, protein dengan *kjedhal*, lemak dengan *soxhlet*, karbohidrat dengan metode *by difference*, kadar air dan kadar abu dengan gravimetri. Analisis nilai gizi dilakukan di Laboratorium Teknologi Pangan Unika

Hasil : Hasil tingkat kesukaan formula 1 (80% : 20%) sebesar 63,5%, formula 2 (70% : 30%) sebesar 64,8%, dan formula 3 (60% : 40%) sebesar 62,2%. Nilai gizi pada biskuit kentang hitam per 100 gram kandungan energi 429,94 gram, protein 14,36 gram, lemak 9,02 gram, karbohidrat 72,83 gram, kadar air 1,3% dan kadar abu 2,2%.

Simpulan : Formulasi paling tinggi adalah formula 2 (70% : 30%) sebesar 64,8%, dengan kategori kurang diterima oleh konsumen. Kandungan nilai gizi biskuit kentang hitam sudah memenuhi standar SNI 01-7111.2-2005 biskuit MPASI. Biskuit kentang hitam dapat digunakan untuk alternatif MPASI balita dengan klaim tinggi protein.

Kata Kunci : Biskuit, Nilai Gizi, Tepung Kentang Hitam, Tingkat Kesukaan

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan
Skripsi, June 2024
Alfina Septiani
061201026

THE LEVEL OF PREFERENCE AND NUTRITION VALUE OF BLACK POTATO (*Coleus tuberosus*) FLOUR BISCUIT

ABSTRAK

Background : Biscuits are dry bakery products by baking dough made from wheat flour. The high gluten content and glycemic index in wheat flour can have a negative impact on health, so black potatoes as a substitute for wheat flour and an effort to diversify local food.

Purpose : To describe the level of liking and nutritional value content of black potato flour biscuits (*Coleus tuberosus*).

Methods : Experimental research using 3 formulations with the ratio of black potato flour: chicken meat flour. F1 (80%: 20%), F2 (70%: 30%) and F3 (60%: 40%). The favorability test was conducted by 30 untrained panelists using descriptive test. Nutritional value analysis in the form of energy by proximate method, protein by kjedhal, fat by soxhlet, carbohydrate by difference method, moisture content and ash content by gravimetry. Nutritional value analysis was conducted at the Unika Food Technology Laboratory.

Results : The result of the level of favorability of formula 1 (80%: 20%) was 63.5%, formula 2 (70%: 30%) was 64.8%, and formula 3 (60%: 40%) was 62.2%. The nutritional value of black potato biscuits per 100 grams of energy content is 429.94 grams, protein 14.36 grams, fat 9.02 grams, carbohydrates 72.83 grams, water content 1.3% and ash content 2.2%,.

Conclusion : The highest formulation was formula 2 (70%: 30%) at 64.8%, with the category less accepted by consumers. The nutritional value content of black potato biscuits has met the standards of SNI 01-7111.2-2005 complementary food biscuits. Black potato biscuits can be used as an alternative complementary food for toddlers with high protein claims.

Keywords : Biscuits, Nutrition Value, Black Potato Flour, Level of Preference

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi berjudul :

**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN NILAI GIZI BISKUIT
TEPUNG KENTANG HITAM (*Coleus tuberosus*)**

Oleh:

ALFINA SEPTIANI

061201026

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

Telah diperiksa dan disetujui oleh pembimbing serta telah
diperkenankan untuk diujikan

Ungaran, 21 Mei 2024

Pembimbing



Dyah Kartika Wening, S.Pd., M.Gz
NIDN: 0619099102

HALAMAN PENGESAHAN

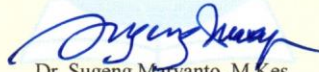
Skripsi berjudul:
**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN NILAI GIZI BISKUIT
TEPUNG KENTANG HITAM (*Coleus tuberosus*)**

Oleh:
ALFINA SEPTIANI
061201026

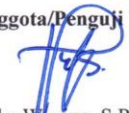
Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi Program Studi S1 Gizi
Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo, pada:

Hari : Rabu
Tanggal : 12 Juni 2024

Tim Penguji:
Ketua Penguji


Dr. Sugeng Maryanto, M.Kes
NIDN. 0025116210

Anggota/Penguji I


Dyah Kartika Wening, S.Pd., M.Gz
NIDN. 0619099102

Anggota/Penguji II


Indri Mulyasari, S.Gz., M.Gizi
NIDN. 0603058501

Mengetahui,

Ketua Program Studi S1 Gizi


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

Dekan Fakultas Kesehatan


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

PERNYATAAN ORISINILITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini saya,

Nama : Alfina Septiani

NIM : 061201026

Mahasiswa : Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan
Universitas Ngudi Waluyo

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi berjudul **“Tingkat Kesukaan dan Kandungan Nilai Gizi Biskuit Tepung Kentang Hitam (*Coleus tuberosus*)”** 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 dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran di dalam penelitian 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.

Pembimbing



Dyah Kartika Wening, S.Pd., M.Gz
NIDN. 0619099102

Ungaran, 12 Juni 2024
Yang membuat pernyataan



Alfina Septiani
NIM. 061201026

HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Alfina Septiani
NIM : 061201026
Mahasiswa : Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan
Universitas Ngudi Waluyo

Menyatakan memberikan kewenangan kepada Universitas Ngudi Waluyo untuk menyimpan, mengalih media/formatkan, merawat, mempublikasikan skripsi saya yang berjudul "**Tingkat Kesukaan dan Kandungan Nilai Gizi Biskuit Tepung Kentang Hitam (*Coleus tuberosus*)**" untuk kepentingan akademik.

Ungaran, 12 Juni 2024

Yang membuat pernyataan



Alfina Septiani

RIWAYAT HIDUP PENELITI

Nama : Alfina Septiani

Tempat, tanggal lahir : Semarang, 20 September 2001

Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : Islam

Warga Negara : Indonesia

Alamat : Pudukpayung, Dawung RT 02/RW 02, Kec.
Banyumanik, Kota Semarang

Email : alfina.septianii20@gmail.com

No. HP : 0895346274087

Riwayat Pendidikan : 1. TK Kartika III-3
2. SD Negeri Bandarjo 02
3. SMP Negeri 3 Ungaran
4. SMA Negeri 12 Semarang
5. Universitas Ngudi Waluyo

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 “Tingkat Kesukaan dan Kandungan Nilai Gizi Biskuit Tepung Kentang Hitam (*Coleus tuberosus*)”. Selain itu penulis juga tidak memungkiri adanya campur tangan dari berbagai pihak yang ikut serta dalam membantu memberikan saran pembimbing sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini, maka penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. Subyantoro, M.Hum selaku Rektor Universitas Ngudi Waluyo.
2. Bapak Eko Susilo, S.Kep., Ns., M.Kep selaku Dekan Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo
3. Ibu Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi selaku Ketua Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo.
4. Ibu Dyah Kartika Wening, S.Pd., M.Gz selaku dosen pembimbing skripsi yang telah membantu dan membimbing penulis hingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan baik.
5. Ibu Indri Mulyasari, S.Gz., M.Gizi selaku dosen pembimbing akademik.
6. Seluruh dosen Program Studi S1 Gizi Universitas Ngudi Waluyo yang telah membantu kelancaran penyusunan skripsi ini.
7. Kepada kedua orang tua tercinta, pintu surgaku ibunda Juwarti dan ayahanda Marjiyanto yang tidak henti-hentinya memberikan kasih sayang dengan penuh cinta dan selalu memberikan dukungan baik doa yang teramat tulus, motivasi,

semangat dan materi kepada penulis dalam menuntut ilmu sehingga penulis mampu menyelesaikan studinya sampai sarjana.

8. Seluruh keluarga yang tidak dapat penulis sebut satu-persatu yang telah memberikan banyak dukungan baik itu doa, motivasi dan semangat kepada penulis.
9. Teman-teman angkatan 2020 khususnya team mletre diantaranya cut alfira, rosidah nur, dewi setyaningrum, alfina damayanti, natasha aviati, desi lisnawati, dan mila setiawati yang selalu mendukung dan memberikan motivasi, saran dan masukan kepada penulis.
10. Teruntuk jodohku yang masih dipersiapkan oleh Allah SWT, terimakasih sudah mendoakan jodohmu untuk dapat menyelesaikan skripsi ini dan semoga kita dipertemukan di waktu yang terbaik menurut Allah.
11. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, yang telah banyak 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 sumbangan dan manfaat bagi semua pihak.

Ungaran, 12 Juni 2024

Penulis



Alfina Septiani

DAFTAR ISI

	Halaman
SAMPUL LUAR.....	i
SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN ORISINILITAS.....	v
HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRAK	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Tinjauan Teori	6
1. Biskuit.....	6
2. Tepung Kentang Hitam.....	11
3. MP-ASI.....	13
4. Uji Tingkat Kesukaan	15
5. Analisis Kandungan Nilai Gizi	19
B. Kerangka Teori	26
BAB III METODE PENELITIAN.....	27
A. Desain Penelitian	27
B. Lokasi Penelitian	27

C. Subjek Penelitian	28
D. Definisi Operasional	29
E. Pengumpulan Data.....	30
G. Prosedur Penelitian	32
H. Pengolahan Data	42
I. Analisis Data	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	44
A. Gambaran Umum	44
B. Hasil dan Pembahasan	45
C. Keterbatasan Penelitian	56
BAB V PENUTUP.....	57
A. Simpulan.....	57
B. Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN.....	66