

KARYA TULIS ILMIAH
PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG UBI UNGU DAN TEPUNG KEDELAI
TERHADAP TINGKAT KEKERASAN DAN DAYA TERIMA BROWNIES
KUKUS



Karya Tulis Ilmiah ini Disusun untuk memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh
Ijazah DIII Gizi

Disusun Oleh

FERA TINI

J 300 120 015

PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2015

**PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG UBI JALAR UNGU DAN TEPUNG
KEDELAI TERHADAP TINGKAT KEKERASAN DAN DAYA TERIMA
BROWNIES KUKUS**

**Karya Tulis Ilmiah ini Disusun untuk mengetahui Salah Satu Syarat
Memperoleh Ijazah Diploma Ilmu Gizi**



Oleh:

FERA TINI

J 300 120 015

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

2015

DEPARTEMENT OF DIPLOMA IN NUTRITION SCIENCE

FACULTY OF HEALTH THE SCIENCE

MUHAMMADIYAH UNIVERSITY OF SURAKARTA

RESEARCH PAPER

ABSTRACT

FERA TINI J300 120 015

THE EFFECT OF PURPLE SWEET POTATO FLOUR AND SOYBEAN FLOUR RATIO ON HARDNESS AND ACCEPTANCE LEVEL OF STEAMED BROWNIES.

Preliminary: Brownies is popular product made from wheat flour as a ratio material. wheat flour consumption gives the health problem, so it should be replaced with purple potato flour and soy flour.

Objective: The purpose of the study was to determine the effect of the comparison of purple potato flour and soy flour on hardness and acceptance level of brownies.

Methods: a completely randomized desing with three treatment ratios of purple potato flour and soy flour, were 80:20, 70:30, and 60:40.

Results: The results showed that 60:40 treatment gave the highest of hardness. Teh acceptance test indicated that 60:40 treatments revealed the biggest acceptance level for color and over all atributes. For aroma, 80:20 treatment displayed the best acceptability. For texture, the highest acceptance level showed by 70:30 treatment.

Conclusion: There is effect of purple potato flour and soy flour ratios on hardness and acceptance level of steamed brownies.

Keywords: Hardness, Receive Power, Brownies, purple sweet potato flour and soy flour.

PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA KARYA TULIS ILMIAH (KTI)

ABSTRAK

FERA TINI J300 120 015

PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG UBI UNGU DAN TEPUNG KEDELAI
TERHADAP TINGKAT KEKERASAN DAN DAYA TERIMA BROWNIES KUKUS

Pendahuluan : Brownies merupakan salah satu produk berbahan dasar tepung terigu yang digemari di Indonesia. Konsumsi tepung terigu memberikan bahaya kerugian, terutama di bidang kesehatan, sehingga perlu diganti dengan tepung ubi ungu dan tepung kedelai dalam pembuatan brownies kukus ubi ungu.

Tujuan : Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh perbandingan tepung ubi jalar ungu dan tepung kedelai terhadap tingkat kekerasan dan daya terima brownies kukus.

Metode Penelitian: Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap dengan tiga variasi perlakuan perbandingan tepung ubi jalar ungu dan tepung kedelai yaitu 80:20, 70:30, 60:40.

Hasil : Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kekerasan brownies kukus tertinggi yaitu menggunakan perbandingan tepung 60:40. Hasil uji daya terima brownies kukus menunjukkan bahwa atribut warna yang paling disukai sebanyak 66,6% dari perbandingan 60:40. Sedangkan aroma sebanyak 53,3% yang menyatakan suka dari perbandingan 80:20, rasa sebanyak 66,6% yang menyatakan suka dengan perbandingan 70:30, tekstur sebanyak 50% dari perbandingan 70:30 yang menyatakan suka, dan keseluruhan sebanyak 50% yang menyatakan suka dari perbandingan 60:40.

Kesimpulan : Ada pengaruh perbandingan terhadap tingkat kekerasan sedangkan terhadap uji daya terima tidak ada pengaruh pada brownies kukus.

Kata kunci : *Tingkat Kekerasan, Daya Terima, Brownies Kukus, Tepung ubi ungu dan tepung kedelai*

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Penelitian : Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kedelai Terhadap Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Brownies Kukus

Nama Mahasiswa : Fera Tini
Nomor Induk Mahasiswa : J 300 120 015

Telah diuji dan dinilai oleh Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah Program Studi Ilmu Gizi
Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta

Pada tanggal 24 Agustus 2015 dan telah diperbaiki
sesuai dengan masukan dari Tim Penguji

Surakarta, September 2015

Menyetujui

Pembimbing I

(Rusdin Rauf, STP, MP)

NIK. 110.1634/06-1109-7803

Pembimbing II

(Eni Purwani, S.Si., M.Si)

NIK. 1010/06-2501-72-01

Mengetahui,

Ketua Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta



(Setyaningrum Rahmawaty, A., M.Kes., Ph.D)

NIK.NIDN.744/ 06 - 2312 -7301

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Proposal Penelitian : Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Ungu Dan Tepung Kedelai Terhadap Tingkat Kekerasan Dan Daya Terima Brownies Kukus

Nama Mahasiswa : Fera Tini

Nomer Induk Mahasiswa : J300 120 015

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan pada tanggal 24 Agustus 2015 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima

Surakarta, 16 September 2015

Penguji I : Rusdin Rauf, STP, MP (.....)

Penguji II : Dwi Sarbini, M. Kes (.....)

Penguji III : Endang Nur W, SST, M.Si Med (.....)

Mengetahui

Fakultas Ilmu Kesehatan

Universitas Muhammadiyah Surakarta

Dekan

Dr. Suwaji, M. Kes

NIP. 19531123 1983031 002

NIDN. 00-2311-5301

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Karya Tulis Ilmiah ini adalah hasil pekerjaan saya sendiri dan didalamnya tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar ahli gizi madya di suatu perguruan tinggi dan lembaga pendidikan lainnya. Pengetahuan yang diperoleh dari hasil penerbitan maupun yang belum/tidak diterbitkan sumbernya dijelaskan di dalam tulisan dan daftar pustaka.

Surakarta, September 2015

Penulis



FERA TINI

RIWAYAT HIDUP

Nama : Fera Tini

Tempat/tanggal lahir : Bandar Lampung, 05 Oktober 1992

Jenis kelamin : Perempuan

Agama : Islam

Alamat : Jl. Hasanudin No. 128 Rt 001/Rw015, kelurahan: Magunsari,
kecamatan: Sidomukti , provinsi : Jawa Tengah

Riwayat Pendidikan : 1. Lulus SD Negeri 4 Pasar Krui

2. Lulus SMP Negeri 2 Pesisir Tengah

3. Lulus SMA Negeri 2 Salatiga

4. Mahasiswa Prodi Diploma Ilmu Gizi Fakultas Ilmu
Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta

HALAMAN PERSEMBAHAN

Alhamdulillah syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan segala karunia dan hidayahNya, sehingga saya dapat menyelesaikan karya sederhana ini yang akan saya persembahkan kepada:

1. Allah SWT yang telah menganugraahkan nikmat yang tak terhingga, hanya kepada-Mu ya Rabbi hamba memohon petunjuk dan pertolongan.
2. Kepada Bapak dan Ibu yang telah membesarkan, mendidik, menyayangi, mendukung dan mendo'akan semua langkahku hingga sampai detik ini.
3. Kepada kakak saudara/saudari yang selalu memberikan nasehat dan selalu mengingatkanku untuk segera menyelesaikan karya ini.
4. Sahabat-sahabatku Terimakasih untuk dukungan dan do'anya selama ini.
5. Terimakasih kepada kedua dosen pembimbing Bapak Rusdin Rauf, STP, MP dan Ibu Eni Purwani, S, Si., M. Si yang senantiasa sabar memberikan bimbingan kepada saya, serta bapak dan ibu dosen program studi gizi yang telah memberikan dan membekali ilmunya kepada saya.
6. Semua teman seperjuangan Gizi Diploma angkatan 2012, terimakasih atas kebersamaan, kekompakan selama 3 tahun ini

MOTTO

“Jangan pernah putus asa jika Tuhanmu adalah Allah, Hiaslah tiap bulir do’a dengan berhusnudzon kepada Allah Yang Maha Suci, dan yakin dengan pertolongan yang dekat darinya”

“ Dalam hidup semuanya berubah. Hanya ia yang siap berubah tetap bertahan. Maka teruslah belajar, berlatih, dan berubah (Setya Furqan Kholid)”

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb

Puji syukur kehadiran Allah S.W.T yang telah memberikan hidayah dan inayah-Nya yang tidak pernah bisa dihitung, sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah dengan judul "Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Ungu dan Tepung Kedelai Terhadap Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Brownies Kukus Ubi Ungu"

Karya Tulis Ilmiah ini disusun untuk memenuhi tugas akhir Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, maka dari itu penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Suwaji, M.Kes. selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
2. Ibu Setyaningrum Rahmawaty, A, M.Kes., Ph.D, selaku Kepala Prodi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta
3. Bapak Rusdin Rauf, STP. MP., selaku Dosen Pembimbing I yang telah sabar memberikan bimbingan, saran, dan motivasi bagi penulis.
4. Ibu Eni Purwani, SSi, MSi., selaku Dosen Pembimbing II yang telah sabar memberikan bimbingan, saran, dan motivasi bagi penulis.
5. Semua pihak yang telah membantu penyelesaian tugas ini, baik secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari terbatasnya pengetahuan dan pengalaman, maka dalam penyusunan proposal ini masih banyak kekurangan dan kesalahan serta masih jauh dari kesempurnaan, namun penulis mengharapkan mudah-mudahan tugas ini dapat memberikan manfaat bagi perkembangan ilmu kesehatan pada khususnya dan masyarakat pada umumnya.

Surakarta, September, 2015


Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
ABSTRACT	ii
ABSTRAK	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
HALAMAN PERNYATAAN	vi
RIWAYAT HIDUP	vii
PERSEMBAHAN	viii
MOTTO	ix
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Ruang Lingkup	5
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Tinjauan Teoritis	
a. Ubi Jalar Ungu.....	6
b. Jenis – Jenis Ubi Jalar	9
c. Tepung Ubi Jalar Ungu.....	9
d. Kacang Kedelai	12
e. Tepung Kedelai	15
f. Brownies kukus	16
g. Pembuatan Brownies kukus.....	20
h. Mutu Brownies	22
i. Kekerasan Brownies.....	24
j. Daya Terima.....	26
B. Kerangka Teori.....	29
C. Kerangka Konsep.....	29

D. Hipotesis Penelitian.....	30
------------------------------	----

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian.....	31
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	31
C. Rancangan Penelitian.....	31
D. Jenis Variabel.....	33
E. Definisi Operasional.....	33
F. Langkah – Langkah Penelitian	34
G. Prosedur Penelitian.....	35
H. Pengumpulan dan Analisis Data.....	39

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Penelitian.....	41
B. Hasil Penelitian Utama.....	42
1. Tingkat Kekerasan	42
2. Daya Terima Brownies	44
C. Internalisasi Nilai-nilai Keislaman	54

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	56
B. Saran	57

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

TABEL

Halaman

1. Komposisi Zat Gizi Ubi Jalar Ungu per 100 gram Bahan.....	8
2. Komposisi Kimia Kacang Kedelai per 100 gram	14
3. Kandungan per 100 gram Tepung Kedelai	15
4. Syarat Mutu Cake per 100 gram.....	18
5. Kandungan Gizi Brownies per 100 gram Bahan	24
6. Hasil Tingkat Kekerasan Brownies Kukus.....	43
7. Hasil Uji Daya Terima Brownies Kukus	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Teori Penelitian.....	29
2. Kerangka Konsep.....	29
3. Rancangan Penelitian	32
4. Diagram pembuatan Brownies Kukus	37
5. Hasil Uji Daya Terima Warna Brownies Kukus	46
6. Hasil Uji Daya Terima Aroma Brownies Kukus	48
7. Hasil Uji Daya Terima Rasa Brownies Kukus	49
8. Hasil Uji Daya Terima Tekstur Brownies Kukus	50
9. Hasil Uji Daya Terima Keseluruhan Brownies Kukus	52