

KARYA TULIS ILMIAH

**PENGARUH PENGGUNAAN SUBSTITUSI TEPUNG LABU KUNING
(*Cucurbitamoschata*) PADA PEMBUATAN ROTI TAWAR DITINJAU DARI
TINGKAT PENGEMBANGAN DAN DAYA TERIMA**



Diajukan Untuk Memenuhi Tugas Akhir dan Melengkapi Persyaratan Dalam Menempuh
Program Ahli Madya Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan

Oleh:

EFFA NURMADIANI

J 300 120 025

PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA

2015

HALAMAN JUDUL

**PENGARUH PENGGUNAAN SUBSTITUSI TEPUNG LABU KUNING
(*Cucurbita Moschata*) PADA PEMBUATAN ROTI TAWAR DITINJAU DARI
TINGKAT PENGEMBANGAN DAN DAYA TERIMA**

KARYA TULIS ILMIAH

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program studi DIII ilmu gizi fakultas ilmu kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta

Disusun Oleh:

Effa Nurmadiani

J 300 120 025



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

2015

PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
KARYA TULIS ILMIAH
ABSTRAK

EFFA NURMADIANI. J300120025

PENGARUH PENGGUNAAN SUBSTITUSI TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita Moschata*) PADA PEMBUATAN ROTI TAWAR DITINJAU DARI TINGKAT PENGEMBANGAN DAN DAYA TERIMA.

Latar Belakang: Labu kuning adalah bahan pangan yang berpotensi untuk dikembangkan menjadi tepung, sebagai alternatif mengurangi konsumsi tepung terigu yang meningkat 3 tahun (2012-2014) belakangan ini. Substitusi tepung labu kuning pada pembuatan roti tawar dapat dilakukan sebagai upaya diversifikasi pangan.

Tujuan Penelitian: Mengetahui pengaruh penggunaan substitusi tepung labu kuning terhadap tingkat pengembangan dan daya terima pada roti tawar

Metode Penelitian: Penelitian experiment dengan analisa data menggunakan One Way Anova dan Uji LSD (*Lest Significal Different*). Rancangan penelitian menggunakan rancangan acak lengkap dengan tiga perlakuan perbandingan tepung terigu dan tepung labu kuning.

Hasil: Penelitian ini menunjukkan bahwa roti tawar yang disubstitusi labu kuning 0% dan 15% menunjukkan tingkat pengembangan tinggi dan roti tawar yang paling disukai panelis adalah yang disubstitusi tepung labu kuning sebesar 15%

kesimpulan: Terdapat pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap tingkat pengembangan roti tawar. Roti tawar yang disubstitusi labu kuning 0% dan 15% menunjukkan tingkat pengembangan tertinggi. Terdapat pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap daya terima warna, aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan dari roti tawar labu kuning. Roti tawar yang paling disukai panelis adalah yang disubstitusi tepung labu kuning sebesar 15%

Kata Kunci: Pengembangan, daya terima, labu kuning, roti tawar

NUTRITION PROGRAM

FACULTY OF HEALTH

Muhammadiyah University of Surakarta

RESEARCH PAPER

ABSTRACT

EFFA NURMADIANI.J300120025

EFFECT OF THE USE OF YELLOW PUMPKIN WHEAT SUBSTITUTION (*Cucurbita moschata*) IN FRESH BREAD MAKING BASED IN THE LEVEL OF DEVELOPMENT AND POWER RECEIVED.

Background: Pumpkin is a food that has the potential to be developed into flour, as an alternative that reduce the consumption of wheat flour increases in recent 3 years (2012-2014). To substitution pumpkin flour baking test white be done as food diversification efforts.

Objective: To determine the effect of the use of pumpkin flour substitution on the level of development and acceptance of bread

Methods: The study experiment with data analysis using one way ANOVA and LSD (*Lest Significal Different*). The study design used completely randomized design with three treatments comparison flour and pumpkin.

Results: This study showed that bread substituted pumpkin 0% and 15% showed high levels of development and the most preferred white bread panelists substituted pumpkin flour by 15%

Conclusion: There is a pumpkin flour substitution effect on the level of development of white bread. Bread substituted pumpkin 0% and 15% showed high development of the highest. There is a substitution effect flour pumpkin against acceptance of color, aroma, flavor, texture and overall of pumpkin bread. The most preferred white bread panelist is substituted pumpkin flour by 15%

Keywords: Development, acceptance, pumpkin, bread

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini, saya menyatakan bahwa dalam karya tulis ilmiah ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis dan diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila ternyata kelak dikemudian hari terbukti ada ketidakbenaran dalam pernyataan saya di atas, maka saya akan bertanggung jawab sepenuhnya.

Surakarta, 16 September 2015



Effa Nurmadiani

J300120025

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul penelitian : Pengaruh Penggunaan Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Pada Pembuatan Roti Tawar Ditinjau Dari Tingkat Pengembangan Dan Daya Terima

Nama mahasiswa : Effa Nurmadiani

Nomor Induk Mahasiswa : J300120025


Telah diuji dan dinilai Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah
Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta pada tanggal 26 Agustus 2015
dan telah diperbaiki sesuai dengan masukan Tim Penguji


Surakarta, September 2015

Menyetujui,


Pembimbing I

Pembimbing II


(Pramudya Kurnia, STP, M.Agr)
NIK/NIDN. 100.959/06-1901-7801


(Eni Purwani, S.Si., M.Si)
NIK/NIDN. 1010/06-2501-7201

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 PERSETUJUAN

Judul penelitian : Pengaruh Penggunaan Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Pada Pembuatan Roti Tawar Ditinjau Dari Tingkat Pengembangan Dan Daya Terima

Nama mahasiswa : EFFA NURMADIANI

Nomor Induk Mahasiswa : J300120025

Telah dipertahankan di dapan Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta pada tanggal 26 Agustus 2015 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima.

Surakarta, 16 September 2015

Penguji I : Pramudya Kurnia, STP, M.Agr ()

Penguji II : Setyaningrum Rahmawaty, A. M.Kes, PhD ()

Penguji III : Fitriana Mustikaningrum, S.Gz, M.Sc ()

Mengetahui

Fakultas Ilmu Kesehatan

Universitas Muhammadiyah Surakarta

Dekan

(Dr. Suwaji M. Kes)

NIP/NIDN. 195311231983031002/00-2311-5301

MOTTO

"Pendidikan merupakan perlengkapan paling baik untuk hari tua."

(Aristoteles)

"Bersikaplah kukuh seperti batu karang yang tidak putus-putusnya dipukul ombak. Ia tetap berdiri kukuh, bahkan ia menentramkan amarah ombak dan gelombang itu"

(Marcus Aurelius)

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ
فَإِنَّ مَعَ الْعُسْرِ يُسْرًا ۖ إِنَّ مَعَ الْعُسْرِ يُسْرًا ۖ
فَإِذَا فَرَغْتَ فَانصَبْ

Artinya

"Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan, maka apabila kamu telah selesai (dari suatu urusan), kerjakanlah dengan sungguh-sungguh (urusan yang lain), dan hanya pada Tuhanmulah kamu berharap"

(QS. Al-Insyirah 6-8)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan rasa syukur Karya Tulis Ilmiah ini penulis persembahkan kepada :

1. Allah SWT atas nikmat dan rahmat yang telah diberikan sehingga dapat terselesaikannya Tugas Akhir ini.
2. Bapak Pramudya Kurnia, STP, Magr selaku pembimbing I yang telah membimbing penulis hingga selesai tugas akhir ini
3. Ibu Eni Purwani, S,Si., M. Si selalu pembimbing II yang telah membimbing penulis hingga selesai tugas akhir ini
4. Untuk Ayah, Ibu, kakak Iriandi dan kakak sepepu Teh Rina serta Mas Joko yang telah besar sekali membimbing dan membantu penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini .
5. Sahabat-sahabat Hema, Fatim, Ayu, Selly, Sonda dan Pipit yang telah memberikan semangat dan motivasi satu sama lain serta berbagai pengalaman berharga yang telah lewati.
6. Kawan seperjuangan D3 Gizi angkatan 2012 yang telah memberikan sumbangsaran sehingga selesainya tuggas akhir ini.
7. Rekan rekan yang tidak dapat penulis sebutkan dalam hal ini penulis mengucapkan terimakasih yang tak terhingga.

RIWAYAT HIDUP

Nama : Effa Nurmadiani
Tepat/Tanggal Lahir : Bogor, 15 November 1994
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Alamat : Leuwiliang Permai Blok L/06. RT/RW:03/10.
Desa/kel:Leuwiliang. Kecapamatan:Leuwiliang
Riwayat Pendidikan : 1. Lulus TK Aisyiah Leuwiliang Tahun 2000
2. Lulus MI Muhammadiyah Leuwiliang Tahun 2006
3. Lulus MTS Muhammadiyah Leuwiliang Tahun 2009
4. Lulus SMAN 1 Leuwiliang Tahun 2012

Menempuh Pendidikan di Program Studi Ilmu Gizi DIII FIK Universitas Muhammadiyah Surakarta Sejak Tahun 2012

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan syukur Alhamdulillah kepada Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat, taufik dan hidayah-Nya kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah dengan judul “pengaruh penggunaan substitusi tepung labu kuning (*Cucurbitamoschata*) pada pembuatan roti tawar ditinjau dari tingkat pengembangan dan daya terima.

Penyusunan karya tulis ilmiah ini bertujuan untuk memenuhi persyaratan guna memperoleh nilai untuk Mata Kuliah Karya Tulis Ilmiah di Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini, penulis banyak menemui kendala dan hambatan, namun berkat bimbingan, arahan, dan bantuan berbagai pihak, penulis dapat menyelesaikannya. Untuk itu perkenankanlah dengan setulus hati penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Ibu Setyaningrum Rahmawaty, A, MKes., Ph.D, selaku Ketua Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta
2. Bapak Pramudya Kurnia, STP, M.agr., selaku Dosen Pembimbing I yang telah sabar memberikan bimbingan, saran dan motivasi bagi penulis.
3. Ibu Eni Purwani, SSi., MSi., selaku Dosen Pembimbing II yang telah sabar memberikan bimbingan, saran, dan motivasi bagi penulis
4. Ayah dan ibu yang selalu memberikan doa, semangat dan dukungan
5. Teman-teman D3 Gizi Angkatan 2012
6. 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 SAMPUL DEPAN.....	i
HALAMAN SAMPUL.....	ii
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT.....	iv
PERNYATAAN KEASLIAN	v
HALAMAN PERSETUJUAN.....	vi
HALAMAN PENGESAHAN.....	vii
MOTTO	viii
HALAMAN PERSEMBANGAN.....	ix
RIWAYAT HIDUP.....	X
KATA PENGANTAR.....	xii
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DFTAR LAMPIRAN.....	xvii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Teoritis.....	5
1. Labu kuning.....	5
2. Roti tawar.....	13
3. Tingkat pengembangan.....	19
4. Daya terima.....	19
B. Kerangka Teori.....	22

C. Kerangka Konsep.....	22
D. Hipotesis Penelitian.....	23

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian.....	24
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	24
C. Rencana Penelitian.....	24
D. Jenis Variabel.....	26
E. Definisi Operasional.....	26
F. Langkah- langkah Penelitian.....	28
G. Prosedur Penelitian.....	30
H. Pengumpulan dan Pengolahan Data.....	39
I. Analisis Data.....	39

BAB IV

A. Gambaran Umum Penelitian.....	40
B. Hasil Penelitian Pendahuluan.....	43
C. Hasil Penelitian Utama.....	47

BAB V

A. Kesimpulan.....	59
B. Saran.....	59

DAFTAR PUSATAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Zat Gizi Labu Kuning segar per 100gram Bahan.....	8
2. Kandungan per 100gram tepunglabu kuning.....	10
3. Syaratmutu roti tawar menurut Standar Nasional Indonesia.....	15
4. Formula bahan dalam pembuatan roti tawar pendahuluan.....	34
5. Formula bahan pembuatan roti tawar labu kuning pada penelitian utama...	35
6. Persentase daya terima panelis terhadap warna.....	43
7. Persentase daya terima panelis terhadap aroma.....	44
8. Persentase daya terima panelis terhadap rasa.....	45
9. Persentase daya terima panelis terhadap tekstur.....	46
10. Tingkat pengembangan roti tawar.....	49
11. Persentase daya terima roti tawar.....	52
12. Persentase daya terima panelis terhadap warna.....	53
13. Persentase daya terima panelis terhadap aroma.....	55
14. Persentase daya terima panelis terhadap rasa.....	56
15. Persentase daya terima panelis terhadap tekstur.....	58
16. Persentase daya terima panelis terhadap keseluruhan.....	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Teori Penelitian.....	23
2. Kerangka Konsep Penelitian.....	24
3. Bagan Rancangan Penelitian.....	26
4. Diagram Pembuatan Tepung Labu Kuning.....	33
5. Digram Alir Pembuatan Roti tawar.....	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1. Formulir DayaTerima (UjiKesukaan)
2. SPSS