

**DAYA TERIMA DAN KADAR β -KAROTEN TERHADAP PEMBUATAN
BISKUIT DARI UBI JALAR (KUNING, UNGU DAN
ORANYE KUKUS**



**Karya Tulis Ilmiah ini Disusun Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Ijazah D III Gizi**

Oleh :

ARIF SANDI SURYA UTAMA

J 300 080 019

**PROGRAM STUDI D III GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2011**

HALAMAN JUDUL

**DAYA TERIMA DAN KADAR β -KAROTEN TERHADAP PEMBUATAN
BISKUIT DARI UBI JALAR (KUNING, UNGU DAN ORANYE KUKUS**

**Karya Tulis Ilmiah ini Disusun untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Ijazah D III Gizi**



**Disusun Oleh:
ARIF SANDI SURYA UTAMA
J 300 080 019**

**PROGRAM STUDI D III GIZI
GIZI FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2011**

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

ABSTRAK

ARIF SANDI SURYA UTAMA. J 3000 800 19

DAYA TERIMA DAN KADAR β -KAROTEN TERHADAP PEMBUATAN BISKUIT DARI UBI JALAR (KUNING, UNGU DAN ORANYE) KUKUS

Variates ubi jalar berdasarkan warna ubi jalar di bedakan menjadi ubi jalar kuning, ungu, oranye. Ubi jalar kuning yakni ubi yang memiliki daging ubi berwarna kuning, ubi jalar ungu yakni ubi yang memiliki daging ubi berwarna ungu sedangkan ubi jalar oranye yakni jenis ubi jalar yang memiliki daging ubi berwarna oranye. Sifat β -karoten sifatnya yang tidak larut dalam air. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh penambahan ubi jalar terhadap kadar β -karoten dan daya terima biskuit ubi jalar (kuning, ungu, oranye) kukus.

Jenis penelitian adalah penelitian eksperimen. Rancangan penelitian yang digunakan rancangan acak lengkap dengan tiga perlakuan biskuit kuning, ungu dan oranye. Hasil uji menunjukkan Hasil kadar β -karoten biskuit ubi jalar (kuning, ungu dan oranye) yaitu pada ulangan I 1,7512 (mg/100g), 3,5657 (mg/100g), dan 0,6929 (mg/100g), sedangkan ulangan ke II yaitu 1,8515 (mg/100g), 3,6310 (mg/100g), dan 0,7273 (mg/100g). Daya terima terhadap warna pada biskuit ubi jalar (kuning, ungu dan oranye) dengan rata-rata sangat suka pada ubi jalar ungu, aroma yaitu sangat suka pada ubi jalar kuning, rasa sangat suka pada biskuit ubi jalar ungu dan tekstur sangat suka pada biskuit ubi jalar ungu dan oranye. Ada pengaruh penambahan ubi jalar (kuning, ungu dan oranye terhadap kadar β -karoten dan daya terima biskuit dengan $p = 0,000$ ($p < 0,05$).

.Kesimpulan dalam penelitian ini adalah . Ada pengaruh penambahan ubi jalar (kuning, ungu dan oranye terhadap kadar β -karoten dan daya terima biskuit dengan $p = 0,000$ ($p < 0,05$).

Kata kunci : daya terima, kadar β -karoten, ubi jalar

Kepustakaan : 15 (1994-2008)

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Penelitian : Daya Terima dan Kadar β -karoten Terhadap Pembuatan Biskuit dari Ubi jalar (kuning, ungu dan oranye) Kukus

Nama Mahasiswa : Arif Sandi Surya Utama

Nomor Induk Mahasiswa : J 300 080 019

Telah disetujui untuk diuji dan dinilai Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah Program Studi DIII Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta pada tanggal 30 juni 2011 dan telah diperbaiki sesuai dengan masukan Tim Penguji.

Surakarta, 8 Agustus 2011

Menyetujui

Pembimbing I

Pembimbing II

Eni Purwani, MSi

Agung Setya Wardana, STP

Mengetahui,
Ketua Program Studi Gizi
Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Dwi Sarbini, M.Kes
NIK. 747

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Penelitian : Daya terima Dan Kadar β -karoten Terhadap Pembuatan Biskuit dari Ubi Jalar (kuning, ungu dan oranye) kukus
Nama Mahasiswa : Arif Sandi Surya Utama
Nomor Induk Mahasiswa : J 300 080 019

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan pada tanggal 30 Juni 2011 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima

Surakarta, 8 Agustus 2011

Penguji I	Eni Purwani, M.Si	()
Penguji II	Pramudya Kurnia, STP., M.Agr	()
Penguji III	Rusdin Rauf, STP, MP	()

Mengetahui,
Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Dekan

Arif Widodo, A.Kep., M.Kes
NIK. 630

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Arif Sandi Surya Utama
NIM : J 300 080 019
Jenis Kelamin : Laki-laki
Agama : Islam
Alamat : Kedunggalar, Jl. Raya Solo Ngawi, No 19.

Riwayat Pendidikan :

1. Lulus SD N Wonokerto IV Tahun 2002
2. Lulus SLTP N I Kedunggalar Tahun 2005
3. Lulus SMA N I Ngawi Tahun 2008
4. Menempuh Pendidikan di Program Studi Gizi D III FIK UMS Sejak Tahun 2008

Sebagai mahasiswa Program Studi D III Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Kesehatan Surakarta :

Dengan ini saya menyatakan bahwa Karya Tulis Ilmiah ini bukan merupakan jiplakan karya orang lain. Dalam Karya Tulis Ilmiah ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar Diploma Gizi di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis dan diterbitkan orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam Karya Tulis Ilmiah ini, dan disebutkan dalam Daftar Pustaka.

Surakarta,.....

(Arif Sandi Surya Utama)

HALAMAN MOTTO

“ Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan.

Maka apabila kamu telah selesai dari suatu urusan, kerjakanlah dengan

sungguh-sungguh urusan yang lain “

(QS. Al Insyirah 6-7)

Jadilah engkau manusia yang seperti bayi, yang dikala ia terlahir semua orang

tersenyum dan

dia sendiri menangis, dan pada saat dia mati semua orang menangis

kepergiannya sedangkan

ia sendiri tersenyum (Mahatma Gandhi).

Doa dan usaha adalah kunci kesuksesan dunia dan akhirat

(Arif Sandi,2011)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Syukur Alhamdulillah kepada Allah SWT atas segala karunia dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan KTI ini. Karya sederhana ini penulis persembahkan kepada:

1. Allah SWT sebagai sumber kekuatan dan tujuan dalam hidup dan langkahku
2. Bapak dan ibu tercinta, terima kasih atas do'a dan dukungan baik moral maupun spiritual yang tidak henti-hentinya sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ini.
3. Kakaku yang aku sayangi "Tauris Aan Suhadaq" terima kasih atas dukungan dan do'anya.
4. Keluarga besar Waris. S yang telah memberikan kasih sayang
5. Para dosen dan staf tata usaha serta karyawan Fakultas Ilmu Kesehatan Jurusan Gizi UMS atas bimbingan dan bantuannya selama ini.
6. Sahabat-sahabatku (Aziz, Setyawan, Janah, Vini, Sita, Nuri dan yang semua teman-temanku yang tak bisa aku sebutkan satu persatu).
7. Arum yang aku sayangi terima kasih atas dukungan dan do'anya.
8. Teman-teman seperjuangan angkatan tahun 2008 dan semuanya terima kasih
9. Pembaca yang budiman.

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum. Wr. Wb

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan dan melimpahkan segala karunia, nikmat dan rahmat-Nya yang tak terhingga kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan KTI dengan judul : " Perbedaan pengetahuan gizi dan status gizi pada remaja di SMA kota dan desa"

Selesainya KTI ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terimakasih kepada :

1. Bapak Arif Widodo, A.Kep, M. Kes, selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
2. Ibu Dwi Sarbini, M.Kes, selaku Ketua Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
3. Ibu Eni Purwani, MSi, Med selaku Dosen Pembimbing KTI yang telah memberikan bimbingan, nasehat, waktu, dan berbagai arahan kepada penulis selama studi.
4. Bapak Agung Setya Wardana, STP. Selaku Dosen Pembimbing II KTI yang telah memberikan bimbingan, nasehat, waktu, dan berbagai arahan kepada penulis selama studi.
5. Bapak Pramudya Kurnia, STP, M.Agr, selaku Dosen Penguji II yang telah memberi petunjuk serta saran dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah
6. Bapak Rusdin Rauf, STP, MP ,selaku penguji III yang telah memberikan masukan dan saran.

7. Segenap Dosen Gizi UMS yang telah mendidik kami sekalian, yang merubah pandangan hidup penulis
8. Semua pihak yang telah membantu selama penelitian dan selama penyusunan KTI ini.

Penulis menyadari bahwa KTI ini masih jauh dari sempurna, saran, dan kritik yang membangun sangat penulis harapkan. Akhirnya penulis berharap semoga KTI ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukan dan bagi pembaca.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb

Surakarta, 8 Juni 2011

Penulis

Arif Sandi Surya Utama

DAFTAR ISI

	Halaman
Halaman Sampul Depan.....	i
ABSTRAK.....	ii
ABSTRACT	iii
HALAMAN JUDUL	iv
PERNYATAAN KEASLIAN	v
HALAMAN PERSETUJUAN	vi
HALAMAN PENGESAHAN.....	vii
MOTTO	viii
PERSEMBAHAN.....	ix
RIWAYAT HIDUP.....	x
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	
xvii	
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	
B. Rumusan Masalah	1
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Tinjauan Pustaka	
1. Ubi Jalar	5

2. Klasifikasi Tanaman Ubi Jalar	6
3. Kandungan Gizi Ubi Jalar	6
4. Jenis Jenis Ubi Jalar	8
5. Pengukusan	8
6. Biskuit	9
7. Kadar β -karoten	10
8. Daya Terima	11
B. Kerangka Teori.....	12
C. Kerangka Konsep.....	13
D. Hipotesis	13
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	14
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	14
C. Variabel Penelitian	15
D. Definisi Operasional	16
E. Bahan dan Alat Penelitian.....	17
F. Prosedur Penelitian.....	19
G. Pengumpulan dan Analisis Data.....	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum Penelitian	28
B. Hasil Penelitian Utama	28
C. Hasil Penelitian Umum.....	30
1. Daya Terima	30
2. Pengaruh Penambahan Tepung Terigu	36
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	
B. Saran	
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1	Komposisi kimia Ubi Jalar 7
Tabel 2	Kandungan Kadar β -karoten Ubi Jalar 8
Tabel 3	Skala Kategori 17
Tabel 4	Komposisi Pembuatan Biskuit
Tabel 5	Nama Kode Sampel Biskuit
Tabel 4.1	Uji Kadar β -karoten.....
4.1	Uji persentase Daya Terima Warna.....
4.2	Uji persentase Daya Terima Aroma.....
4.3	Uji persentase Daya Terima Rasa
4.4	Uji persentase Daya Terima tekstur.....
Tabel 4.5	Skor Penilaian Uji Daya Terima.....

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 Kerangka Teori.....	32
Gambar 2 Kerangka Konsep.....	33
Gambar 3 Rancangan Penelitian	15
Gambar 4 Diagram Pengukuran Ubi Jalar	20
Gambar 5 Diagram Diagram Pembuatan Biskuit	22
Gambar 6 Diagram Analisi Kadar β -karoten	25

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Data Uji Daya Terima
- Lampiran 2. Hasil Uji Kadar β -karoten
- Lampiran 3. Dokumentasi