UJI DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN GIZI DONAT DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG JANTUNG PISANG

SKRIPSI

OLEH :

DESI DEWAYANTI
NIM : 0801172215

PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA
MEDAN
2022

UJI DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN GIZI DONAT DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG JANTUNG PISANG

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat

Untuk Memperoleh Gelar

Sarjana Kesehatan Masyarakat (SKM)

Oleh :

DESI DEWAYANTI
NIM : 0801172215

PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI

SUMATERA UTARA

MEDAN

2022

Uji Daya Terima dan Kandungan Gizi Donat Dengan Penambahan Tepung Jantung Pisang

Desi Dewayanti
NIM : 0801172215

ABSTRAK

Jantung pisang merupakan bagian dari pohon pisang yang mengandung berbagai jenis zat gizi seperti protein dan serat. Saat ini jantung pisang hanya dianggap sebagai menu sayuran padahal ada cara lain mengolah jantung pisang yakni dengan membuat tepung dan menggunakannya sebagai bahan makanan. Penelitian bertujuan mengetahui daya terima dan nilai gizi donat yang hasil modifikasi dengan tepung jantung pisang. penelitian ini adalah eksperimen murni menggunakan desain eksperimen sederhana, terdiri dari 1 faktor dengan 2 perlakuan pertama yaitu penambahan tepung bunga pisang sebanyak 30% dan tepung terigu 70% pada perlakuan kedua dengan proporsi 60% tepung jantung pisang dan 40% tepung terigu. Uji akseptabilitas ini dilakukan pada 30 subjek uji dan analisis kandungan protein dilakukan di laboratorium Pusat Penelitian dan Standardisasi Industri Medan.

Rasa donat yang mendapat skor tertinggi 60 (75%), adalah donat yang menggunakan bubuk inti pisang 30% dan termasuk dalam kriteria kesukaan. Warna donat yang mendapat skor tertinggi 48 (63%) adalah donat dengan 30% tepung inti pisang, yang kurang disukai. Aroma menunjukkan bahwa donat yang mengandung 30% serbuk inti pisang lebih disukai panelis dan memiliki skor 60 (75%). Tekstur menunjukkan bahwa donat dengan 30% bubuk inti pisang mendapat skor tertinggi 21 (32%) dan berada pada kriteria kurang baik. Menggunakan 30% Tepung Inti Pisang, ia memiliki kandungan protein tertinggi dari semua donat pada 8,11%.

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui umur simpan donat bubuk pisang.

Kata kunci : Tepung Jantung Pisang, Donat, Protein

Acceptance and Nutritional Content of Donuts With the Addition of Banana Blossoms Flour

Desi Dewayanti
NIM : 0801172215

ABSTRACT

Banana blossoms is part of the banana tree that contains various types of nutrients such as protein and fiber. Currently, banana blossoms is only considered as a vegetable menu even though there are other ways to process banana blossoms, namely by making flour and using it as food. This study aims to determine the acceptability and nutritional value of donuts modified with banana blossoms flour. This type of research uses pure experimental research with a simple experimental design, consisting of 1 factor with the first 2 treatments, namely the addition of 30% banana blossoms flour and 70% wheat flour in the second treatment with 60% banana bud flour and 40% wheat flour. This acceptability test was carried out on 30 test subjects and protein content analysis was carried out in the laboratory of the Medan Industrial Standardization and Research Center.

The donut flavor that got the highest score of 60 (75%), was a donut that used 30% banana core powder and was included in the favorite criteria. The donut color that got the highest score of 48 (63%) was the donut with 30% banana core flour, which was less favored. Aroma shows that donuts containing 30% banana core powder are preferred by panelists and have a score of 60 (75%). Texture shows that donuts with 30% banana core powder got the highest score of 21 (32%) and were in the poor criteria. Using 30% Banana Core Flour, it has the highest protein content of all donuts at 8.11%.

Further research needs to be done to see the shelf life of donuts and with the addition of banana blossoms.

.

Keywords: banana blossoms Flour, Donuts, Protein

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa	:	Desi Dewayanti
NIM	:	0801172215
Peminatan	:	Gizi Masyarakat
Program Studi	:	Ilmu Kesehatan Masyarakat
Fakultas	:	Kesehatan Masyarakat
Tempat/Tanggal Lahir	:	Medan/20 Agustus 1999
Judul Skripsi	:	Uji Daya Terima Dan Kandungan Gizi Donat Dengan Penambahan Tepung Jantung Pisang

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi ini merupakan hasil karya asli saya yang diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh gelar Strata I pada Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat FKM UIN Sumatera Utara Medan.
2. Semua sumber yang saya gunakan dalam penelitian ini telah saya cantumkan sesuai dengan ketentuan yang berlaku di Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat FKM UIN Sumatera Utara Medan.
3. Jika dikemudian hari terbukti bahwa karya ini bukan karya asli saya atau merupakan hasil jiplakan dari karya orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi yang berlaku di Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat UIN Sumatera Utara Medan.

Medan, 23 Februari 2022

DESI DEWAYANTI
NIM : 0801172215

HALAMAN PERSETUJUAN

Nama Mahasiswa	**:**	**Desi Dewayanti**
NIM	**:**	**0801172215**
Peminatan	**:**	**Gizi Masyarakat**
Program Studi	**:**	**Ilmu Kesehatan Masyarakat**
Fakultas	**:**	**Kesehatan Masyarakat**
Judul Skripsi	**:**	**Uji Daya Terima Dan Kandungan Gizi Donat Dengan Penambahan Tepung Jantung Pisang**

Menyetujui,

Pembimbing Skripsi

Eliska, SKM., M.Kes

NIP : 1100000125

Pembimbing Integrasi Keislaman

Dr. Nurhayati, M.Ag

NIP : 197405172005122003

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi dengan Judul :

UJI DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN GIZI DONAT DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG JANTUNG PISANG

Yang dipersiapkan dan dipertahankan oleh :

DESI DEWAYANTI
NIM : 0801172215

Telah Diuji dan Dipertahankan Dihadapan Tim Penguji Skripsi Pada Tanggal 23 Februari 2022 Dan Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima

TIM PENGUJI

Ketua Penguji

Dewi Agustina, S.Kep., Ns., M.Kes.
NIP : 197008172010012006

Penguji I

Eliska, SKM., M.Kes
NIP : 1100000125

Penguji II

Dr. Nefi Darmayanti, M.Si
NIP : 196311092001122001

Penguji Integrasi

Dr. Nurhayati, M.Ag
NIP : 197405172005122003

Medan, 23 Februari 2022
Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat
Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

Dekan

Prof. Dr. Syafaruddin, M.A
NIP : 196207161990031004

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama	:	Desi Dewayanti
Jenis Kelamin	:	Perempuan
Tempat/Tanggal Lahir	:	Medan, 20 Agustus 1999
Kewarganegaraan	:	Indonesia
Agama	:	Islam
Alamat	:	Jl. Purwosari No. 3, Pulo Brayan Bengkel, Kecamatan Medan Timur, Kota Medan
Kode Pos	:	20239
Nomor Telepon	:	085830391417
Status	:	Belum Menikah
Email	:	desidewayanti03@gmail.com

Latar Belakang Pendidikan

SD	:	SD Negeri 060870
SMP	:	SMP Swasta Pertiwi Medan
SMA	:	SMA Swasta Dharmawangsa Medan
Universitas	:	Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

Data Orang Tua

Nama Ayah	:	Gondosari
Nama Ibu	:	Linda Hernawati
Alamat Orang Tua	:	Jl. Purwosari No. 3, Kelurahan Pulo Brayan Bengkel, Kecamatan Medan Timur, Kota Medan.

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Alhamdulillah puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, yang telah memberikan rahmat, kesehatan, dan kesempatan, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul *"Uji Daya Terima dan Kandungan Gizi Donat dengan Penambahan Tepung Jantung Pisang"* tepat pada waktunya, guna memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat.

Dalam penyususan dari awal hingga akhir selesainya skripsi ini tentunya penulis banyak mendapat bimbingan, dukungan dan bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu dalam kesempatan ini izinkan penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Prof Dr. Syafaruddin, M.Pd., selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan (FKM UINSU).
2. Ibu Susilawati, SKM., M.Kes., selaku Kepala Program Studi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan (FKM UINSU).
3. Ibu Eliska, SKM, M.Kes., selaku dosen pembimbing skripsi yang telah berkenan meluangkan waktunya dalam memberikan arahan dan bimbingannya kepada saya selama ini.
4. Ibu Dr. Nurhayati, M.Ag., selaku dosen pembimbing akademik sekaligus pembimbing kajian integrasi keislaman yang telah berkenan meluangkan

waktunya dalam memberikan arahan dan bimbingan kepada saya selama ini.

5. Ibu Dewi Agustina, S.Kep., Ns., M.Kes. selaku Ketua Penguji yang telah banyak memberikan kritikan dan saran demi kesempurnaan skripsi yang saya buat ini.
6. Ibu Dr. Nefi Darmayanti, M.Si selaku Dosen Penguji yang telah banyak memberikan kritikan dan saran demi kesempurnaan skripsi yang saya buat ini.
7. Seluruh Dosen dan Staf di FKM UINSU yang telah banyak memberikan bekal ilmu selama penulis mengikuti perkuliahan di FKM UINSU.

Selanjutnya secara khusus, penulis juga mengucapkan terimakasih yang setulus-tulusnya kepada :

1. Orang Tua penulis, Ibu dan Bapak yang penulis miliki dan penulis cintai, yang selalu tulus memberikan kasih sayang, yang selalu mendengar keluh kesah penulis selama penulisan skripsi ini, serta yang selalu mendoakan dan memberikan dukungan yang tiada henti sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini.
2. Adik-adik tersayang, Dyah Harum Surtikanti dan Trijaya Prakoso, serta seluruh keluarga yang penulis miliki yang selalu memberikan dukungan yang terbaik untuk penulis.
3. Teman-teman dari peminatan Gizi angkatan 2017 yang sudah bekerja sama selama beberapa tahun terakhir ini.

4. Teman-teman dari kelas IKM-4 yang sudah menjadi teman penulis sejak awal penulis berada dibangku perkuliahan, terimakasih atas kebersamaannya.
5. Teman seperjuangan saya, Chairunnisa Nasution, SKM. dan Nandani Zakia Hafizah, SKM. yang sudah banyak membantu, menemani, dan memberikan semangat kepada saya selama penulisan skripsi ini.
6. Teman terbaik saya, Reza Syahputri, S.Kep., Adisya Ayu Putri, S.Psi., Ismi Rizka Maydella, S.T., Endah Hardiati,S.E., Sri Lestari, Delvina Nazariah Siregar, Zul Chairi, yang telah banyak memberikan dukungan dan semangat kepada saya selama penulisan skripsi ini.
7. Seseorang yang tidak bisa saya sebutkan namanya, yang menjadi salah satu alasan saya untuk semangat menyelesaikan skripsi ini secepat mungkin.

Meskipun demikian, penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini tidak luput dari berbagai kesalahan dan kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun guna kesempurnaan skripsi ini. Sehingga, skripsi ini dapat dijadikan acuan tindak lanjut penelitian selanjutnya dan bermanfaat bagi semua orang, Aamiin Ya Allah. Lebih dan kurang penulis ucapkan maaf dan terimakasih.

Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Medan, Februari 2022

Desi Dewayanti
NIM : 0801172215

DAFTAR ISI

Halaman

COVER ..... **i**

ABSTRAK ..... **ii**

ABSTRACT ..... **iii**

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI ..... **iv**

LEMBAR PERSETUJUAN ..... **v**

LEMBAR PENGESAHAN ..... **vi**

DAFTAR RIWAYAT HIDUP ..... **vii**

KATA PENGANTAR ..... **viii**

DAFTAR ISI ..... **xi**

DAFTAR TABEL ..... **xiv**

DAFTAR GAMBAR ..... **xv**

BAB 1 PENDAHULUAN **1**

1.1 Latar Belakang 1

1.2 Rumusan masalah 4

1.3 Tujuan Penelitian 4

1.4 Manfaat Penelitian 5

BAB 2 LANDASAN TEORITIS **6**

2.1 Tanaman Pisang 6

2.2 Jantung Pisang 6

2.3 Kandungan Gizi Jantung Pisang 8

2.4 Pengolahan Tepung Jantung Pisang 12

2.5 Kandungan Gizi Tepung Jantung Pisang 13

2.6 Donat 14

2.7 Bahan Standar Donat 14

2.8 Proses Pembuatan Donat 15

2.9 Kandungan Gizi Donat 16

2.10 Konsep Makanan dan Gizi Menurut Islam 16

2.11 Uji Organoleptik 20

2.12 Kerangka Teori 23

2.13 Kerangka Konsep 23

2.14 Hipotesis 24
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN 25
3.1 Jenis Penelitian 25
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian 25
3.3 Objek dan Subjek Penelitian 25
3.4 Variabel Penelitian 26
3.5 Defenisi Operasional 26
3.6 Prosedur Pelaksanaan Eksprimen 27
3.7 Tahapan Penelitian 28
3.8 Uji Daya Terima 31
3.9 Teknik Pengolahan Data 31
BAB 4 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN 32
4.1 Hasil Penelitian 32
4.1.1 Deskripsi Panelis 32
4.1.2 Analisis Organoleptik Rasa Donat Dengan Berbagai Variasi Penambahan Tepung Jantung Pisang 33
4.1.3 Analisis Organoleptik Warna Donat Dengan Berbagai Variasi Penambahan Tepung Jantung Pisang 34
4.1.4 Analisis Organoleptik Aroma Donat Dengan Berbagai Variasi Penambahan Tepung Jantung Pisang 35
4.1.5 Analisis Organoleptik Tekstur Donat Dengan Berbagai Variasi Penambahan Tepung Jantung Pisang 36
4.1.6 Hasil Uji Beda Rasa Donat Dengan Penambahan Tepung Jantung Pisang 30% dan 60% 37
4.1.7 Hasil Uji Beda Warna Donat Dengan Penambahan Tepung Jantung Pisang 30% dan 60% 38
4.1.8 Hasil Uji Beda Aroma Donat Dengan Penambahan Tepung Jantung Pisang 30% dan 60% 38
4.1.9 Hasil Uji Beda Tekstur Donat Dengan Penambahan Tepung Jantung Pisang 30% dan 60% 39
4.1.10 Hasil Uji Laboratorium Nilai Protein Donat Tepung Jantung Pisang 40

4.2 Pembahasan 40
4.2.1 Daya Terima Terhadap Rasa Donat dengan Berbagai Variasi Penambahan Tepung Jantung pisang 41
4.2.2 Daya Terima Terhadap Warna Donat dengan Berbagai Variasi Penambahan Tepung Jantung pisang 44
4.2.3 Daya Terima Terhadap Aroma Donat dengan Berbagai Variasi Penambahan Tepung Jantung pisang 45
4.2.4 Daya Terima Terhadap Tekstur Donat dengan Berbagai Variasi Penambahan Tepung Jantung pisang 46
4.2.5 Analisis Kandungan Protein Pada Donat Dengan Berbagai Variasi Penambahan Tepung Jantung pisang 47
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN 48
7.1 Kesimpulan 48
7.2 Saran 49
DAFTAR PUSTAKA 50
LAMPIRAN 52

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Jantung Pisang Berdasarkan Jenis 11
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Jantung Pisang Per 100 gram
Menurut Persatuan Ahli Gizi Indonesia (2009) 12
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Jantung Pisang Per 100 gram
Menurut Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI (1996) 12
Tabel 2.4 Kandungan Gizi Tepung Jantung Pisang Per 100 gram Bahan .. 13
Tabel 2.5 Kandungan Gizi Donat Per 100 gram Bahan 16
Tabel 3.1 Interval Persentase 31
Tabel 4.1 Deskripsi Panelis..... 32
Tabel 4.2 Hasil Analisis Organoleptik Rasa Donat Dengan Penambahan
Tepung Jantung Pisang..... 33
Tabel 4.3 Hasil Analisis Organoleptik Warna Donat Dengan Penambahan
Tepung Jantung Pisang..... 34
Tabel 4.4 Hasil Analisis Organoleptik Aroma Donat Dengan Penambahan
Tepung Jantung Pisang..... 35
Tabel 4.5 Hasil Analisis Organoleptik Tekstur Donat Dengan
Penambahan Tepung Jantung Pisang 36
Tabel 4.6 Hasil Uji Beda Rasa Donat 37
Tabel 4.7 Hasil Uji Beda Warna Donat 38
Tabel 4.8 Hasil Uji Beda Aroma Donat..... 39
Tabel 4.9 Hasil Uji Beda Tekstur Donat..... 39
Tabel 4.10 Hasil Uji Laboratorium Donat Tepung Jantung Pisang..... 40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Jantung Pisang 8
Gambar 2.2 Kerangka Teori 23
Gambar 2.3 Kerangka Konsep 23
Gambar 3.1 Proses Pembuatan Tepung Jantung Pisang 29
Gambar 3.2 Pembuatan Donat 30

UIN
SUMATERA UTARA
MEDAN