

SKRIPSI

**PENGARUH SUBSTITUSI BERAS KETAN
DENGAN LABU KUNING
TERHADAP KARAKTERISTIK KUE BANTAL**



Oleh

NI MADE PUTRI KUSUMA DEWI

NIM. P07131220101

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PRODI GIZI DAN DIETETIKA
PROGRAM SARJANA TERAPAN
DENPASAR
2021**

SKRIPSI

**PENGARUH SUBSTITUSI BERAS KETAN
DENGAN LABU KUNING
TERHADAP KARAKTERISTIK KUE BANTAL**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Program Studi Gizi dan Dietetika
Program Sarjana Terapan Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar**

Oleh

**NI MADE PUTRI KUSUMA DEWI
NIM. P07131220101**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PRODI GIZI DAN DIETETIKA
PROGRAM SARJANA TERAPAN
DENPASAR
2021**

LEMBAR PERSETUJUAN
SKRIPSI
PENGARUH SUBSTITUSI BERAS KETAN
DENGAN LABU KUNING
TERHADAP KARAKTERISTIK KUE BANTAL

TELAH MENDAPAT PERSETUJUAN

Pembimbing Utama



I Gusti Butu Sudita Purvana, STP, MP
NIP. 197411101999031002

Pembimbing Pendamping



A.A. Nanak Antarini, SST, MP.
NIP. 196708201990032002

Mengetahui
Ketua Jurusan Gizi

Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar,






Dr. Ni Komang Wiardani, SST, M.Kes.
NIP. 196703161990032002

SKRIPSI DENGAN JUDUL :
PENGARUH SUBSTITUSI BERAS KETAN
DENGAN LABU KUNING
TERHADAP KARAKTERISTIK KUE BANTAL

TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : Rabu
TANGGAL : 02 Juni 2021

TIM PENGUJI :

- | | | |
|--|-----------|---|
| 1. <u>Ni Putu Agustini, SKM, M.Si</u> | (Ketua) |  |
| 2. <u>Dr. Badrut Tamam, STP, M. Biotech</u> | (Anggota) |  |
| 3. <u>I Gusti Putu Sudita Puryana, STP, MP</u> | (Anggota) |  |

Mengetahui
Ketua Jurusan Gizi
Kesehatan Kemenkes Denpasar,



Dr. Komang Wiardani, SST, M.Kes.
NIP. 196703161990032002

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Made Putri Kusuma Dewi
NIM : P07131220101
Prodi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Jurusan : Gizi
Tahun Akademik : 2020/2021
Alamat Rumah : Banjar Munduk Anggrek, Desa Yehembang Kauh

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi Dengan judul "Pengaruh Substitusi Beras Ketan Dengan Labu Kuning Terhadap Karakteristik Kue Bantal" adalah **benar karya sendiri bukan plagiat hasil karya orang lain.**
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa skripsi ini bukan karya saya sendiri atau plagiat hasil karya orang lain, maka saya sendiri bersedia menerima sanksi sesuai Peraturan Mendiknas RI No.17 Tahun 2010 dan ketentuan perundang-undangan yang berlaku

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, Juni 2021
Yang membuat pernyataan



Ni Made Putri Kusuma Dewi
NIM. P07131220101

**PENGARUH SUBSTITUSI BERAS KETAN
DENGAN LABU KUNING
TERHADAP KARAKTERISTIK KUE BANTAL**

ABSTRAK

Kue bantal adalah kue yang umumnya dibuat dari beras ketan, kelapa parut, gula, garam dan isian pisang. Labu kuning merupakan salah satu alternatif untuk meningkatkan nilai gizi yang dapat diolah menjadi berbagai macam olahan makanan. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan karakteristik organoleptik meliputi rasa, aroma, warna, tekstur, penerimaan secara keseluruhan, mutu warna, mutu rasa dan mutu tekstur pada kue bantal, untuk menganalisis mutu objektif meliputi kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat dan beta karoten pada kue bantal dan menentukan zat gizi yang dihasilkan dalam 1 porsi kue bantal yang dapat diterima panelis. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan jenis Rancangan Acak Kelompok (RAK). Terdapat 5 perlakuan dengan substitusi beras ketan 90 gram, 80 gram, 70 gram, 60 gram, 50 gram dengan labu kuning 10 gram, 20 gram, 30 gram, 40 gram, 50 gram. Berdasarkan Sidik Ragam (ANOVA), kue bantal dengan uji hedonic dan mutu hedonic berpengaruh nyata. Pada hasil analisis kimia, kadar air, kadar abu, lemak, karbohidrat dan betakaroten ada pengaruh nyata. Namun, protein menunjukkan berpengaruh tidak nyata terhadap kue bantal. Substitusi beras ketan dengan labu kuning dalam perlakuan P5 (beras ketan 50 gram dengan labu kuning 50 gram) merupakan perlakuan terbaik dengan kadar air 52.01, kadar abu 0.93, protein 4.01 gram, lemak 4.68 gram, karbohidrat 38.86 gram dan betakaroten 0.0411 $\mu\text{g}/100\text{g}$. Hal ini menunjukkan dalam 1 porsi kue bantal (40 g) nilai gizi dapat memenuhi energi 125.41 kkal, protein 4.01 gram, lemak 4.68 gram dan karbohidrat 38.86 gram.

Kata kunci : Labu kuning, Karakteristik kue bantal, Betakaroten

**THE EFFECT OF SUBSTITUTION OF GLUTINOUS RICE
WITH YELLOW PUMP
ON CHARACTERISTICS OF BANTAL CAKE**

ABSTRACT

Bantal cakes are cakes that are generally made from glutinous rice, grated coconut, sugar, salt and banana filling. Pumpkin is an alternative to increase the nutritional value that can be processed into various kinds of processed foods. This study aims to determine organoleptic characteristics including taste, aroma, color, texture, overall acceptance, color quality, taste quality and texture quality on bantal cakes, to analyze objective qualities including water content, ash, protein, fat, carbohydrates and beta carotene. on the bantal cake and determine the nutrients produced in 1 serving of the bantal cake that can be accepted by the panelists. This study used an experimental method with a type of Randomized Block Design. There are 5 treatments with glutinous rice substitution of 90 grams, 80 grams, 70 grams, 60 grams, 50 grams with 10 grams of pumpkin, 20 grams, 30 grams, 40 grams, 50 grams. Based on Sidik Ragam (ANOVA), bantal cake with hedonic test and hedonic quality had a significant effect. In the results of chemical analysis, water content, ash content, fat, carbohydrates and beta-carotene have a significant effect. However, protein showed no significant effect on bantal cake. Substitution of glutinous rice with pumpkin in treatment P5 (50 grams of glutinous rice with 50 grams of pumpkin) was the best treatment with water content 52.01, ash content 0.93, protein 4.01 grams, fat 4.68 grams, carbohydrates 38.86 grams and beta-carotene 0.0411 g/100g. This shows that in 1 serving of bantal cake (40 g) the nutritional value can meet 125.41 kcal of energy, 4.01 grams of protein, 4.68 grams of fat and 38.86 grams of carbohydrates.

Key words : Pumpkin, Bantal cake characteristics, Betacarotene

RINGKASAN PENELITIAN
PENGARUH SUBSTITUSI BERAS KETAN
DENGAN LABU KUNING
TERHADAP KARAKTERISTIK KUE BANTAL

Oleh : Ni Made Putri Kusuma Dewi (NIM. P07131220101)

Makanan Tradisional adalah produk makanan dari suatu daerah yang dibuat secara tradisional dan mengandung nutrisi, lebih sehat, dan penuh cita rasa. Kue bantal adalah panganan manis atau jajanan pasar yang bisa ditemui di pasar tradisional di Bali. Kue bantal merupakan jenis kue yang tergolong kue basah, kue bantal dimasak dengan cara direbus. Kue bantal beras ketan, umumnya terbuat dari beras ketan putih, kelapa parut, gula, garam serta isian pisang. Pembuatan kue bantal yang terlebih dahulu dilakukan adalah perendaman beras kemudian pengukusan beras ketan yang bertujuan bertujuan untuk memudahkan beras ketan untuk menyerap air lebih optimal dan dapat mengefektifkan waktu perebusan pada kue bantal sehingga kue bantal yang dihasilkan tidak keras. Beras ketan yang sudah di rendam dan di kukus kemudian dicampur dengan bahan-bahan lain seperti kelapa parut, gula dan garam, serta isian dari kue bantal yaitu pisang kemudian dibungkus dengan janur dan di rebus sampai matang. Masyarakat di Bali mengolah kue bantal selain dengan isian pisang juga ditambahkan dengan isian kacang (Rezeki, 2013).

Penelitian ini bertujuan untuk Penelitian ini bertujuan untuk menentukan karakteristik organoleptik meliputi rasa, aroma, warna, tekstur, penerimaan secara keseluruhan, mutu warna, mutu rasa dan mutu tekstur pada kue bantal, untuk menganalisis mutu objektif meliputi kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat dan beta karoten pada kue bantal dan menentukan zat gizi yang dihasilkan dalam 1

porsi kue bantal yang dapat diterima panelis. Penelitian ini menggunakan metode ekperimental dengan jenis Rancangan Acak Kelompok (RAK). Terdapat 5 perlakuan dengan substitusi beras ketan 90 gram, 80 gram, 70 gram, 60 gram, 50 gram dengan labu kuning 10 gram, 20 gram, 30 gram, 40 gram, 50 gram.. Masing – masing perlakuan diulang 3 kali sehingga penelitian terdiri dari 15 unit percobaan. Dipilihnya perbandingan tersebut yaitu untuk mendapatkan hasil produk kue bantal yang terbaik.

Uji organoleptik dilaksanakan di Laboratorium Ilmu Teknologi Pangan Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar, Jalan Gemitir No.72 Denpasar Timur. Waktu penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan Maret 2021 sampai dengan Bulan Juli 2021.

Berdasarkan Sidik Ragam (ANOVA), kue bantal dengan mutu organoleptik terhadap rasa, warna, aroma, tekstur, penerimaan secara keseluruhan, mutu tektur, mutu rasa dan mutu warna berpengaruh nyata. Pada hasil analisis kimia, kadar air, kadar abu, lemak, karbohidrat dan betakaroten ada pengaruh nyata. Namun, protein menunjukkan berpengaruh tidak nyata terhadap kue bantal. Substitusi beras ketan dengan labu kuning dalam perlakuan P5 (beras ketan 50 gram dengan labu kuning 50 gram) merupakan perlakuan terbaik dengan kadar air 52.01, kadar abu 0.93, protein 4.01 gram, lemak 4.68 gram, karbohidrat 38.86 gram dan betakaroten 0.0411 gram. Hal ini menunjukkan dalam 1 porsi kue bantal (40 g) nilai gizi dapat memenuhi energi 125.41 kkal, protein 4.01 gram, lemak 4.68 gram dan karbohidrat 38.86 gram.

Daftar bacaan : 51 (1989 – 2017)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengaruh Subtitusi Beras Ketan Dengan Labu Kuning Terhadap Karakteristik Kue Bantal”. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. I Gusti Putu Sudita Puryana, STP.,MP. selaku dosen pembimbing utama yang telah banyak memberi petunjuk, mengoreksi serta memberi saran-saran sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
2. A.A. Nanak Antarini, SST.,MP. selaku dosen pembimbing pendamping yang telah banyak memberi petunjuk, mengoreksi, serta memberi saran – saran sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
3. Dr. Ni Komang Wiardani, SST, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan, dorongan dan membantu melancarkan penyelesaian skripsi ini.
4. Anak Agung Ngurah Kusumajaya, SP., MPH selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Bapak/Ibu dosen dan staff pegawai yang turut memberikan arahan dan masukan yang berguna bagi penulis.
6. Orang tua, keluarga dan teman – teman di Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar yang telah banyak membantu dan memberikan dorongan dalam penyelesaian skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna namun dengan segala kekurangan yang ada penulis tetap berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembacanya. Akhir kata penulis mengucapkan terimakasih.

Denpasar, Juni 2021

Penulis,

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
SURAT PERNYATAAN	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
RINGKASAN PENELITIAN	viii
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Kue Bantal	6
B. Jajanan Tradisional.....	8
C. Labu Kuning	9
D. Tinjauan Umum Bahan Pembuatan Kue Bantal.....	11

BAB III KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep Penelitian	20
B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel	22
C. Hipotesis Penelitian	23

BAB IV METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	24
B. Tempat dan Waktu Penelitian	24
C. Bahan dan Alat	25
D. Sampel Penelitian	25
E. Parameter yang diamati	30
F. Pengolahan dan Analisis Data	36
G. Etika Penelitian	37

BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian	39
B. Pembahasan	56

BAB VI SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan	63
B. Saran	64

DAFTAR PUSTAKA	65
----------------------	----

LAMPIRAN	69
----------------	----

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1	Syarat Mutu Kue Basah	7
2	Komposisi Zat Gizi Labu Kuning	11
3	Syarat Mutu Beras Ketan Putih	13
4	Komponen Zat Gizi Beras Ketan Putih Per 100 gram	14
5	Komponen Zat Gizi Daging Kelapa Pada Tingkat Kematangannya	15
6	Komponen Zat Gizi Kelapa Parut	16
7	Syarat Mutu Kelapa Parut Kering	17
8	Variabel Dan Definisi Operasional	22
9	Formulasi Pembuatan Kue Bantal	26
10	Skala Hedonik dan Skala Numerik Terhadap Warna, Aroma, Rasa, Tekstur, dan Penerimaan Secara Keseluruhan Pada Kue Bantal	36
11	Skala Mutu Hedonik dan Skala Numerik Terhadap Mutu Warna Kue Bantal	37
12	Skala Mutu Hedonik dan Skala Numerik Terhadap Mutu Rasa Kue Bantal	37
13	Skala Mutu Hedonik dan Skala Numerik Terhadap Mutu Tekstur Kue Bantal	37
14	Nilai Rata – Rata Uji Hedonik	41
15	Nilai Rata – Rata Mutu Hedonik	47
16	Nilai Rata – Rata Analisis Objektif Pada Kue Bantal	51
17	Penilaian Perlakuan Terbaik Uji Hedonik dan Mutu Hedonik ...	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
1	Kerangka Konsep	20
2	Diagram Alir Proses Pembuatan Labu Kuning Parut	27
3	Diagram Alir Proses Pembuatan Kue Bantal	29
4	Kue Bantal Pada Subtitusi Beras Ketan Dengan Labu Kuning ..	40
5	Uji Hedonik Terhadap Rasa Kue Bantal	42
6	Uji Hedonik Terhadap Warna Kue Bantal	43
7	Uji Hedonik Terhadap Tekstur Kue Bantal	44
8	Uji Hedonik Terhadap Aroma Kue Bantal	45
9	Uji Hedonik Terhadap Penerimaan Keseluruhan Kue bantal	46
10	Uji Mutu Hedonik Terhadap Tekstur Kue Bantal	48
11	Uji Mutu Hedonik Terhadap Rasa Kue Bantal	49
12	Uji Mutu Hedonik Terhadap Warna Kue Bantal	50
13	Rata – Rata Uji Analisis Kadar Air	52
14	Rata – Rata Uji Analisis Kadar Abu	52
15	Rata – Rata Uji Analisis Kadar Protein	53
16	Rata – Rata Uji Analisis Kadar Lemak	53
17	Rata – Rata Uji Analisis Kadar Karbohidrat	54
18	Rata – Rata Uji Analisis Betakaroten	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
1	Uji Hedonik dan Mutu hedonik	70
2	Uji Sidik Ragam (Anova)	72
3	Surat Ijin Penelitian	80
4	Ethical Clearens	83