

**STUDI PEMBUATAN CAMILAN STIK DENGAN PENAMBAHAN
UMBI BIT**



OLEH:
NI PUTU PURNIATI
NIM. P07131018003

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PRODI DIPLOMA TIGA GIZI
DENPASAR
2021**

TUGAS AKHIR
STUDI PEMBUATAN CAMILAN STIK DENGAN
PENAMBAHAN UMBI BIT

**Dianjukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Menyelesaikan
Pendidikan Pada Prodi Diploma Tiga Jurusan Gizi**

Oleh :

**NI PUTU PURNIATI
NIM. P07131018003**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PRODI DIPLOMA TIGA GIZI
DENPASAR
2021**

LEMBAR PERSETUJUAN
TUGAS AKHIR

STUDI PEMBUATAN CAMILAN STIK DENGAN
PENAMBAHAN UMBI BIT

TELAH MENDAPAT PERSETUJUAN

Pembimbing Utama,

Ni Putu Agus, SKM.M.Si
NIP. 196509071989032002

Pembimbing Pendamping,

Pande Putu Sri Sugiani, DCNM.Kes
NIP. 196412271989032002

MENGETAHUI

KETUA JURUSAN GIZI



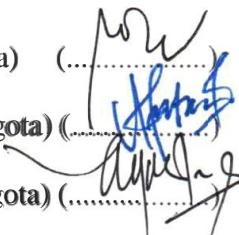
r. Ni " Wiardani SST. M.Kes.
NIP. 1967031619900320

TUGAS AKHIR DENGAN JUDUL :

STUDI PEMBUATAN CAMILAN STIK DENGAN
PENAMBAHAN UMBI BIT

TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI
PADA HARI : selasa
TANGGAL : 27 April 2021

TIM PENGUJI

- | | |
|-------------------------------------|-------------------|
| 1. Dr. Badrut Taman, STP, M.Biotech | (Ketua) (.....) |
| 2. A.A. Nanak Antarini, SST, M.P | (Anggota) (.....) |
| 3. Ni Putu Agustini, SKM.,M.Si. | (Anggota) (.....) |
- 

MENGETAHUI

KETUA JURUSAN GIZI

POLITEKKNIK KEMENKES DENPASAR



SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Putu Purniati
NIM : P07131018003
Program Studi : Diploma III
Jurusan : Gizi
Tahun Akademik : 2021
Alamat : Banjar Dinas Beji Desa Bungaya, Kecamatan Bebandem,
Kabupaten Karangasem

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir dengan Studi Pembuatan Camilan Stik Dengan Penambahan Umbi Bit adalah benar **karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain.**
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Tugas Akhir 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, April 2021

Yang membuat pernyataan



Ni Putu Purniati

NIM. P07131018003

STUDY OF MAKING SNACK STICK WITH THE ADDITION OF BEETROOT

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the organoleptic quality characteristics of snack sticks with the addition of beetroot. The research method used is an experimental method with 5 treatments and 3 replications, with organoleptic tests including hedonic tests for the color. This type of research uses a Randomized Block Design (RAK). The type of data collected is organoleptic test data on the level of preference for color, texture, aroma, taste, and overall acceptance, as well as organoleptic quality including texture and color using a hedonic form. Data analysis using tabulation and continued with the ANOVA test if there is a difference in treatment, it will be continued with the smallest significant difference test (BNT). The results showed that there was an effect of the addition of beetroot treatment on the color, texture, taste, aroma, and overall acceptance. The result of the treatment that was acceptable was the addition of 30% beetroot. Snack sticks with the addition of 50% of beetroot resulted in the best quality and the most preferred by the panelists.

Key Words : Snack Sticks, Beetroot, Organoleptik Quality

STUDI PEMBUATAN CAMILAN STIK DENGAN PENAMBAHAN UMBI BIT

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik mutu organoleptik camilan stik dengan penambahan umbi bit. Metode penelitian yang digunakan adalah menggunakan metode eksperimental dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan, dengan uji organoleptik yang meliputi uji hedonik untuk warna itu. Jenis penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK). Jenis data yang dikumpulkan yaitu data uji organoleptik terhadap tingkat kesukaan warna, tekstur, aroma, rasa dan penerimaan keseluruhan, serta mutu organoleptik meliputi tekstur dan warna dengan menggunakan form hedonik. Analisis data menggunakan tabulasi dan dilanjutkan melakukan uji ANOVA jika ada perbedaan dalam perlakuan maka akan dilanjutkan dengan uji beda nyata terkecil (BNT). Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh perlakuan penambahan umbi bit terhadap warna, tekstur, rasa, aroma, dan penerimaan keseluruhan. Hasil perlakuan yang bisa diterima adalah penambahan umbi bit sebanyak 30% Camilan stik dengan penambahan 50% umbi bit menghasilkan mutu yang terbaik dan paling banyak disukai oleh panelis.

Kata Kunci : Camilan Stik, Umbi Bit, Mutu Organoleptik

RINGKASAN PENELITIAN

STUDI PEMBUATAN CAMILAN STIK DENGAN PENAMBAHAN UMBI

BIT

Oleh : Ni Putu Purniati

Nim : P07131018003

Umbi bit (*Beta vulgaris L.*) atau sering juga dikenal dengan sebutan akar bit merupakan tanaman berbentuk akar yang mirip umbi-umbian, termasuk dari famili Amaranthaceae. Ciri fisik jenis bit merah adalah umbinya berbentuk bulat seperti kentang dengan warna merah ungu gelap, tinggi hanya berkisar 1-3 meter, dan apabila dipotong buahnya akan terlihat garis putih-putih dengan warna merah muda (Makhnev & Shermetova, 2018) Bit kaya karbohidrat yang mudah menjadi energi serta zat besi yang membantu darah mengangkut oksigen ke otak. Bit bewarna merah, warna ini disebabkan oleh gabungan pigmen ungu betasanin dan pigmen kuning betasantin.

Stik merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering yang berbentuk pipih panjang dan cara penyelesaiannya dengan cara digoreng, stik mempunyai warna stik kuning keemasan, rasa gurih serta bertekstur renyah, beraroma khas kue. Stik sering dikonsumsi masyarakat sebagai cemilan sehari-hari oleh anak-anak, remaja serta orang dewasa. Stik mengandung karbohidrat yang sangat tinggi, sehingga upaya untuk meningkatkan kandungan gizinya maka perlu ditambahkan kandungan yang lain salah satunya yakni umbi bit. Dimana penggunaan umbi bit untuk menambah nutrisi yang mengandung asam folat, serat, zat besi dan fosfor yang cukup tinggi Haryadi, (2011). Kelemahan stik banyaknya produk yang sama dengan produk yang dibuat sehingga menjadikan produk tersebut tidak terlalu diminati dan juga harga yang lebih terjangkau dan produk mudah melempem.

Tujuan dilakukannya penelitian ini yaitu Menilai sifat organoleptik meliputi: rasa, aroma, tekstur, warna, penilaian keseluruhan, serta mutu organoleptik yang meliputi tekstur, dan warna dari camilan stik dengan penambahan umbi bit,

menentukan penambahan umbi bit pada tepung terigu yang tepat untuk menghasilkan karakteristik organoleptik camilan stik yang terbaik, dan menghitung Kandungan Energi Dan Zat Gizi.

Jenis penelitian ini menggunakan jenis Rancangan Acak Kelompok (RAK) menggunakan 5 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Jenis data yang di kumpulkan yaitu data-data identitas sampel dengan metode wawancara menggunakan form identitas sampel, data uji organoleptik tingkat terhadap kesukaan warna, tekstur, aroma, rasa, dan penerimaan keseluruhan, serta mutu organoleptik meliputi tekstur dan warna dengan menggunakan form hedonik. Analisis data menggunakan tabulasi dan dilanjutkan melakukan uji ANOVA jika ada perbedaan dalam perlakuan maka akan dilanjutkan dengan uji beda nyata terkecil (BNT). Hasil menunjukkan bahwa terdapat pengaruh perlakuan penambahan umbi bit terhadap warna, tekstur, rasa, aroma, dan penerimaan keseluruhan.

Hasil perlakuan yang bisa di terima adalah penambahan umbi bit sebanyak 30% (P3) menghasilkan warna merah dengan rentan nilai 3,93 (suka), aroma yang khas camilan stik dan sedikit beraroma umbi bit dengan rentan nilai 4,17 (suka), dan tekstur yang renyah dengan rentan nilai 4,00 (suka), rasa cukup asin dengan rentan nilai 4,00 (suka) sedangkan hasil dari mutu hedonik menunjukkan bahwa mutu tekstur renyah dengan rentan nilai 2,80 (renyah) dan mutu warna yaitu merah krem dengan rentan nilai 2,63 (merah krem). Camilan stik dengan penambahan 25% umbi bit menghasilkan mutu yang terbaik dan paling banyak disukai oleh panelis. Berdasarkan uji ANOVA dapat disimpulkan bahwa penambahan umbi bit terhadap camilan stik sangat berpengaruh .

Daftar Bacaan : 12 (2009 – 2019)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa, karena berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir berjudul “**Studi Pembuatan Camilan Stik Dengan Penambahan Umbi Bit**” dalam rangka menyelesaikan tugas akhir di semester VI.

Dalam penyusunan tugas akhir ini, tentunya penulis tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Untuk itu, pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan rasa terimakasih kepada pihak-pihak yang disebutkan dibawah ini :

1. Ni Putu Agustini, SKN. M.Si. selaku pembimbing utama yang banyak memberi saran dan petunjuk dalam memberikan pengarahan dan bimbingan dalam penyusunan tugas akhir.
2. Pande Putu Sri Sugiani, DCN. M.Kes selaku pembimbing pendamping yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir
3. Anak Agung Nanak Antarini, SST.,MP dan Ni Putu Agustini,SKM.M.Si selaku penguji yang telah banyak membantu dan memberikan saran petunjuk sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan
4. Direktur Poltekkes Kemenkes Denpasar atas kesempatan yang telah diberikan sehingga Tugas akhir Tugas Akhir ini dapat diselesaikan.
5. Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar atas kesempatan yang telah diberikan sehingga Tugas akhir Tugas Akhir ini dapat diselesaikan.
6. Ketua Program Studi Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan, kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.

7. Bapak dan Ibu Dosen serta staf pegawai Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar yang telah memberikan arahan dan masukan yang berguna bagi penulis.
8. Keluarga yang telah memberi semangat dan membantu dalam penyediaan biaya untuk menyelesaikan tugas akhir ini, serta teman- teman yang telah banyak memberikan dukungan dalam penyelesaian tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari sempurna, oleh sebab itu, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan untuk perbaikan dan penyempurnaan tugas akhir ini. Akhir kata penulis mengucapkan terimakasih.

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	
HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	v
ABSTRACT	v
ABSTRAK	vi
RINGKASAN PENELITIAN.....	vii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	12
DAFTAR TABEL.....	13
DAFTAR GAMBAR	14
DAFTAR LAMPIRAN	15
BAB I PENDAHULUAN	16
A. Latar Belakang Masalah	16
B. Rumusan Masalah	19
C. Tujuan.....	19
D. Manfaat.....	19
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	21
A. Pengertian Umbi Bit	21
B. Pengertian Stik	28
BAB III KERANGKA KONSEP.....	33
A. Kerangka Konsep	33
B. Variabel dan Definisi Operasional	34

BAB IV METODE PENELITIAN	36
A. Jenis Penelitian	36
B. Tempat dan Waktu Penelitian	36
C. Populasi dan Sampel Penelitian.....	37
D. Alat dan Bahan	37
E. Prosedur Kerja	38
F. Uji Organoleptik.....	41
G. Pengolahan dan Analisi Data	42
H. Etika Penelitian.....	43
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	44
A. Hasil Penelitian.....	44
B. Pembahasan	51
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....	59
A. Simpulan.....	59
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	63

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Klasifikasi Ilmiah	24
2. Kandungan Gizi Umbi Bit dalam 100 g.....	27
3. Kompesi Kimia Bit.....	28
4. Syarat Mutu Stik Sesuai SNI Pada Keu Kering	32
5. Variabel dan Definisi Operasional	35
6. Formulasi Bahan dalam Pembuatan Camilan Stik.....	38
7. Skala Hedonik	42
8. Skala Mutu Hedonik dan Skala Numerik Mutu Warna	42
9. Skala Mutu Hedonik dan Skala Numerik Mutu Tekstur.....	42
10 Nilai Rata - Rata Tingkat Penerimaan Uji Organoleptik.....	45
11. Nilai 1 Porsi Setiap Perlakuan Pada Camilan Stik.....	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1 Umbi Bit.....	22
2 Struktur.....	23
3 Stik Kue Kering.....	29
4 Kerangka Konsep	33
5 Diagram alir proses pembuatan adonan umbi bit.....	39
6 Diagram alir proses pembuatan stik dengan penambahan	39
7 Camilan Stik Dengan Penambahan Umbi Bit sesuai perlakuan	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1 Lembar Kuisioner Uji Organoleptik	64
2 Lembar Kuisioner Uji Hedonik Mutu Tekstur.....	66
3 Lembar Kuisioner Uji Hedonik Mutu Warna	67
4 Dokumentasi	68
5 Surat Pernyataan Publikasi Repository	71