

**PENAMBAHAN *PUREE* UMBI BIT
TERHADAP KARAKTERISTIK KUE LUMPUR**



Oleh
NI KADEK MITA RIANTI
NIM.P07131019012

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI GIZI
PROGRAM DIPLOMA TIGA
DENPASAR
2022**

**PENAMBAHAN *PUREE* UMBI BIT
TERHADAP KARAKTERISTIK KUE LUMPUR**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Pada Program Studi Gizi
Program Diploma Tiga Poltekkes Kemenkes Denpasar**

**Oleh
NI KADEK MITA RIANTI
NIM.P07131019012**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI GIZI
PROGRAM DIPLOMA TIGA
DENPASAR
2022**

LEMBAR PERSETUJUAN
PENAMBAHAN *PUREE* UMBI BIT
TERHADAP KARAKTERISTIK KUE LUMPUR

Oleh
NI KADEK MITA RIANTI
NIM.P07131019012

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama



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

Pembimbing Pendamping



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

MENGETAHUI
KETUA JURUSAN GIZI
POLTEKES KEMENKES DENPASAR



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

KARYA TULIS ILMIAH DENGAN JUDUL
PENAMBAHAN *PUREE* UMBI BIT
TERHADAP KARAKTERISTIK KUE LUMPUR

Oleh
NI KADEK MITA RIANTI
NIM.P07131019012

TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : Selasa
TANGGAL : 26 April 2022

TIM PENGUJI :

GA Dewi Kusumayanti,DCN,M.Kes (Ketua) (.....)

I G P Sudita Puryana,STP,MP (Anggota) (.....)

A.A. Nanak Antarini,SST,MP (Anggota) (.....)

MENGETAHUI
KETUA JURUSAN GIZI
POLTEKES KEMENKES DENPASAR 


Dr. Ni Komang Wiardani, SST.M.Kes

NIP. 196703161990032002

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Kadek Mita Rianti
NIM : P07131019012
Program Studi : Diploma Tiga
Jurusan : Gizi
Tahun Akademik : 2022
Alamat : Br. Dinas Telutug, Desa Sibetan, Kecamatan Bebandem,
Kabupaten Karangasem.

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Karya Tulis Ilmiah dengan judul Penambahan *puree* Umbi Bit Terhadap Karakteristik Kue Lumpur adalah benar **karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain.**
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Karya Tulis Ilmiah 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, 25 April 2022
Yang membuat pernyataan



Ni Kadek Mita Rianti
NIM. P07131019012

PENAMBAHAN *PUREE* UMBI BIT TERHADAP KARAKTERISTIK KUE LUMPUR

ABSTRAK

Umbi Bit (*Beta vulgaris L.*) merupakan tanaman yang banyak terdapat di Eropa, Asia serta di Amerika. Umbi bit mengandung pigmen betasianin yang merupakan pigmen warna merah yang dapat menghasilkan warna merah terang. Oleh karena itu, pada pengamatan ini akan di pelajari penambahan *puree* umbi bit yang sesuai untuk menghasilkan kue lumpur dengan karakteristik terbaik. Tujuan umum dari pengamatan ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan *puree* umbi bit terhadap karakteristik kue lumpur. Pada pengamatan ini terdapat 5 perlakuan dengan penambahan 5%, 10%, 15%, 20% dan 25% dari total berat tepung terigu. Parameter yang diamati adalah mutu organoleptik, mutu hedonik, dan kandungan zat gizi. Perbedaan perlakuan penambahan *puree* umbi bit ini berpengaruh terhadap warna, aroma, tekstur, rasa, mutu tekstur, mutu warna, mutu aroma dan penerimaan keseluruhan pada kue lumpur. Berdasarkan hasil pengamatan, didapatkan hasil penambahan *puree* umbi bit 25% dari total berat tepung terigu mendapatkan persentase kesukaan paling tinggi. Zat gizi dalam 100 gram kue lumpur dengan penambahan *puree* umbi bit 25% yaitu energi 226.38 kkal, protein 6.45 g, lemak 8.25 g, karbohidrat 33.06 g dan serat 0.84 mg.

Kata kunci : *Puree* umbi bit, Organoleptik Kue Lumpur, Kue Lumpur

ADDITION OF BEETROOT PUREE TO LUMPUR CAKE CHARACTERISTICS

ABSTRACT

Beetroot (*Beta vulgaris L.*) is a plant that is widely found in Europe, Asia and America. Beetroot contains betacyanin pigment which is a red pigment that can produce a bright red color. Therefore, this observation will study the addition of suitable beetroot puree to produce mud cakes with the best characteristics. The general purpose of this observation is to determine the effect of adding beetroot puree to the characteristics of the lumpur cake. In this observation there were 5 treatments with the addition of 5%, 10%, 15%, 20% and 25% of the total weight of wheat flour. Parameters observed were organoleptic quality, hedonic quality, and nutrient content. The difference in the addition of beetroot puree treatment affects the color, aroma, texture, taste, texture quality, color quality, aroma quality and overall acceptance of the lumpur cake. Based on the observations, it was found that the addition of beetroot puree 25% of the total weight of wheat flour got the highest percentage of preference. Nutrients in 100 grams of kue lumpur with the addition of 25% beetroot puree are 226.38 kcal of energy, 6.45 g of protein, 8.25 g of fat, 33.06 g of carbohydrates and 0.84 mg of fiber.

Key words : Puree of beetroot, Organoleptic of Lumpur Cake, Lumpur Cake

RINGKASAN PENGAMATAN
PENAMBAHAN *PUREE* UMBI BIT TERHADAP KARAKTERISTIK KUE
LUMPUR

Oleh : Ni Kadek Mita Rianti (NIM.P07131019012)

Makanan tradisional merupakan makanan dengan kelengkapan khusus yang membedakannya dengan produk serupa lainnya. Dalam penggunaan bahan dan pengolahan yang dilakukan secara tradisional. Makanan tradisional yang sering disebut dengan kuliner sebenarnya tidak hanya berwujud makanan saja namun ada minuman. Kue lumpur dibuat dari bahan utama tepung terigu, santan, gula dan telur. Sebagai penambah aroma dibuat dari vanila/vanili dan seringkali diberi hiasan kismis dan kelapa muda iris dipermukaannya. (Fardiaz, 1998). Kue lumpur sering dijumpai pada acara adat tradisional, kue ini selalu ada menghiasi tampah – tampah jajanan yang disajikan. Lembutnya tekstur kue dengan aroma pandan dan vanili telah menjadi khas panganan yang satu ini. Kue lumpur ini memiliki tekstur yang halus dan lembut, memiliki rasa manis yang diperoleh dari gula dan gurih yang diperoleh dari santan serta mempunyai bentuk yang bulat ceper dan biasanya dihiasi dengan kismis.

Pengamatan ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, mutu tekstur, mutu aroma, mutu warna dan penerimaan secara keseluruhan pada kue lumpur, untuk menentukan kandungan kadar energi, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat dan kadar serat dengan perlakuan terbaik, serta menghitung kandungan zat gizi yang dihasilkan dalam 1 porsi kue lumpur dalam perlakuan terbaik. Dalam pengamatan ini terdapat 5 perlakuan dengan penambahan *puree* umbi bit yaitu 5%, 10%, 15%, 20% dan 25% dari total berat tepung terigu. Masing – masing perlakuan diulang 3 kali sehingga pengamatan terdiri dari 15 unit percobaan. Dipilihnya perbandingan tersebut yaitu untuk mendapatkan hasil produk kue lumpur yang terbaik.

Pengamatan ini dilaksanakan di Banjar Karanganyar, Desa Sibetan, Kecamatan Bebanden, Kabupaten Karangasem dan waktu pengamatan dimulai dari Februari hingga April 2022 meliputi proses pembuatan produk dan penilaian organoleptik.

Berdasarkan hasil pengamatan terhadap kue lumpur dengan penambahan *puree* umbi bit yang di hasilkan yaitu persentase tingkat kesukaan terhadap warna 25.56 – 87.78%, aroma 70 – 91.11%, tekstur 56.67 – 73.33%, rasa 23.33 – 91.11%, penerimaan secara keseluruhan 53.33 – 78.89%, mutu aroma 81.11 – 88.89 (tidak langu), mutu tekstur 53.33 – 72.22% (lembut) dan mutu warna 3.33-76.67% (merah)

Hasil kandungan zat gizi dalam 100 gram kue lumpur dengan perlakuan terbaik yaitu P5 dengan penambahan *puree* umbi bit 25% dari total berat tepung terigu di peroleh energi 226.38 kkal, protein 6.45 gram, lemak 8.25 gram, 33.06 gram, karbohidrat 33.06 gram, dan serat 0.84 mg.

Daftar Bacaan : 68 (1984 - 2021)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa karena berkat rahmat-nya, penulis telah dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Penambahan *Puree* Umbi Bit Terhadap Karakteristik Kue Lumpur” tepat pada waktunya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terimakasih yang tidak terhingga kepada :

1. Ibu A.A Nanak Antarini,SST,MP. Selaku pembimbing utama yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir ini.
2. Ibu Ni Putu Agustini, SKM.,M.Si selaku pembimbing pendamping yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir ini.
3. Bapak Dr. A.A. Ngurah Kusumajaya, SP.,MPH. Sebagai Direktur Politeknik Kesehatan Denpasar, yang telah memberikan kesempatan dan dukungan dalam pembuatan tugas akhir ini.
4. Ibu Dr. Ni Komang Wiardani, SST., M.Kes. selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar, yang telah memberikan kesempatan dan dukungan dalam pembuatan tugas akhir ini.
5. Ibu Ni Made Dewantari, SKM., M.For. selaku Ketua Prodi D-III Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar, yang telah memberikan kesempatan dan dukungan dalam pembuatan tugas akhir ini.
6. Seluruh Dosen dan staff Jurusan Gizi dan pihak tertentu yang telah banyak membantu dalam kelancaran penulisan tugas akhir ini.

7. Orang tua dan keluarga, sahabat, teman-teman dan orang terdekat lainnya yang selalu memberikan doa dan dukungan semangat dalam pembuatan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa pengamatan ini masih banyak terdapat kekurangan, untuk itu penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun untuk penyempurnaan pengamatan ini. Akhir kata penulis mengharapkan pengamatan ini dapat dijadikan pedoman dalam perkembangan ilmu pengetahuan dan bermanfaat bagi kita semua.

Denpasar, 26 Mei 2022

Penulis

DAFTAR ISI

Bab	Halaman
HALAMAN SAMBUNG.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
SURAT BEBAS PLAGIAT.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
RINGKASAN PENGAMATAN	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Ruang Lingkup Pengamatan	4
C. Tujuan pengamatan	4
D. Manfaat pengamatan	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Kue Lumpur	6
B. Ubi Bit.....	10
C. Energi	16
D. Protein	16
E. Lemak.....	17
F. Karbohidrat	17
G. Serat.....	17

BAB III PROSEDUR PENGAMATAN.....	19
A. Tempat dan Waktu	19
B. Cara Memilih Subyek Pengamatan.....	19
C. Jenis Data	20
D. Cara Pengumpulan Data.....	20
E. Instrumen	27
F. Cara Pengolahan Data.....	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
A. Hasil Pengamatan.....	29
B. Pembahasan.....	43
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	53
A. Simpulan	53
B. Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN.....	60

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Zat Gizi Kue Lumpur Per 100 Gram BDD.....	8
2. Syarat Mutu Kue Basah (SNI 01-4309-1996).....	9
3. Klasifikasi Ilmiah Umbi Bit.....	12
4. Kandungan gizi umbi bit merah.....	15
5. Formulasi bahan dalam pembuatan kue lumpur umbi bit.....	24
6. Skala Hedonik dan Skala Numerik Terhadap Warna, Aroma, Rasa, Tekstur dan Penerimaan secara keseluruhan pada Kue Lumpur Umbi Bit.	26
7. Skala Mutu Hedonik dan Skala Numerik Terhadap Mutu Aroma, Mutu Tekstur dan Mutu Warna pada Kue Lumpur Umbi Bit.	26
8. Persentase Uji Organoleptik Terhadap Warna Pada Kue Lumpur.....	30
9. Persentase Uji Organoleptik Aroma Pada Kue Lumpur.....	32
10. Persentase Uji Organoleptik Terhadap Tekstur Pada Kue Lumpur.....	33
11. Persentase Uji Organoleptik Rasa Pada Kue Lumpur.....	35
12. Persentase Uji Organoleptik Secara Keseluruhan Pada Kue Lumpur.....	36
13. Kue Lumpur Paling Terbaik Berdasarkan Uji Organoleptik.....	37
14. Hasil Uji Mutu Hedonik Terhadap Mutu Tekstur Kue Lumpur.....	38
15. Hasil Uji Mutu Hedonik Terhadap Mutu Warna Kue Lumpur.....	39
16. Hasil Uji Mutu Hedonik Terhadap Mutu Aroma Kue Lumpur.....	40
17. Kandungan Zat Gizi Per 100 gram Kue Lumpur.....	41
18. Kandungan Zat Gizi dalam 1 Porsi Kue Lumpur.....	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kue Lumpur	7
2. Umbi Bit.....	11
3. Diagram Alir Pembuatan Puree Umbi Bit	24
4. Diagram alir proses pembuatan kue lumpur	25
5. Hasil Produk Kue Lumpur Terbaik.....	29
6. Distribusi Persentase Panelis Terhadap Penerimaan Sangat Suka dan Suka Pada Warna Kue Lumpur.....	31
7. Distribusi Persentase Panelis Terhadap Penerimaan Sangat Suka dan Suka Pada Aroma Kue Lumpur	32
8. Distribusi Persentase Panelis Terhadap Penerimaan Sangat Suka dan Suka Pada Tekstur Kue Lumpur	34
9. Distribusi Persentase Panelis Terhadap Penerimaan Sangat Suka dan Suka Pada Rasa Kue Lumpur	35
10. Distribusi Persentase Panelis Terhadap Penerimaan Sangat Suka dan Suka Pada Penerimaan Secara Keseluruhan Kue Lumpur	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Formulir Uji Organoleptik Terhadap Warna, Rasa, Aroma, Tekstur Dan Penerimaan Secara Pada Kue Lumpur.....	61
2. Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Aroma Pada Kue Lumpur	62
3. Dokumentasi	63
4. Uji Organoleptik.....	64
5. Kandungan Gizi	65