

## KARYA TULIS ILMIAH

### PERBEDAAN PENGGUNAAN TEPUNG TERIGU, PATI SINGKONG DAN PATI JAGUNG TERHADAP TINGKAT PENGEMBANGAN DAN DAYA TERIMA KRUPUK PEPAYA



Karya Tulis Ilmiah Ini Disusun untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Ijazah Diploma Gizi

Disusun Oleh :

**RIKA EVITA ROHANA SARI**  
J300090016

PROGRAM STUDI GIZI DIII  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA  
2012

**PERBEDAAN PENGGUNAAN TEPUNG TERIGU, PATI SINGKONG DAN PATI  
JAGUNG TERHADAP TINGKAT PENGEMBANGAN DAN DAYA TERIMA  
KRUPUK PEPAYA**



Karya Tulis Ilmiah Ini Disusun untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh  
Ijazah Diploma Gizi

**Disusun Oleh :**

**RIKA EVITA ROHANA SARI**  
**J300090016**

**PROGRAM STUDI GIZI DIII  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA  
2012**

**PROGRAM STUDI GIZI DIII**  
**FAKULTAS ILMUKESEHATAN**  
**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**  
**KARYA TULIS ILMIAH**

**ABSTRAK**

RIKA EVITA ROHANA SARI J 300 090 016

**PERBEDAAN PENGGUNAAN TEPUNG TERIGU, PATI SINGKONG DAN PATI JAGUNG TERHADAP TINGKAT PENGEMBANGAN DAN DAYA TERIMA KERUPUK PEPAYA**

Pepaya merupakan buah musiman dan buah ini bersifat mudah rusak sehingga tidak dapat disimpan dalam waktu yang lama. Untuk memperpanjang masa simpan pepaya dapat diolah menjadi kerupuk pepaya dengan penambahan bahan tepung atau pati. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui perbedaan penggunaan tepung terigu, pati singkong dan pati jagung terhadap tingkat pengembangan dan daya terima kerupuk pepaya.

Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimental, penelitian ini dilakukan 3 perlakuan yaitu penambahan tepung terigu, pati singkong dan pati jagung. Tingkat pengembangan diukur dengan membandingkan lebar, panjang, tebal kerupuk pepaya dan daya terima diuji menggunakan panelis agak terlatih. Selanjutnya data diuji menggunakan uji anova satu arah. Analisis data menggunakan uji ANOVA satu arah dengan menggunakan program SPSS.

Hasilnya menunjukkan bahwa tingkat pengembangan kerupuk pepaya tertinggi adalah yang ditambahkan pati singkong yaitu sebesar 57,87 %. Hasil uji daya terima menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan dari tepung terigu, pati singkong dan pati jagung. Saran dari penelitian ini adalah sebaiknya dalam pembuatan kerupuk pepaya menggunakan pati singkong.

Kata Kunci : krupuk pepaya, penggunaan tepung, tingkat pengembangan, daya terima

Kepustakaan :

**DIII STUDY PROGRAM OF NUTRITIONAL SCIENCE  
HEALTH SCIENCE FACULTY  
MUHAMMADIYAH UNIVERSITY OF SURAKARTA  
SCIENTIFIC PAPER**

**ABSTRACT**

**RIKA EVITA ROHANA SARI J 300 090 016**

**DIFFERENT EFFECT OF THE USE OF WHEAT FLOUR, CASSAVA STARCH AND CORN STARCH ON EXPANSION DEGREE AND ACCEPTABILITY OF PAPAYA CHIP**

Papaya is a seasonal fruit and it is easily decaying so that it can be stored for long period. In attempt of extending storage period of papaya, the fruit can be processed into chips with addition flour or starch ingredients. Purpose of the research is to know difference of use of wheat flour, cassava starch and corn starch on expansion degree and acceptability of papaya chip.

The research is an experimental one with 3 treatments and 3 repeating. Expansion degree is measured by comparing width, length, thickness of papaya chip and acceptability is measured by using skilled panelists. Then, data is analyzed by using one-way Anova assisted by SPSS version 17 statistical software program, and if p value > 0.05, then there is no effect. Conversely, if p value < 0.05, then there is an effect or difference.

Average expansion degree was p value = 0.030 ( $p < 0.050$ ), it means significant effect is found and the analysis is continued with LSD analysis.

Results of the research indicated that difference effect of the use of wheat flour, cassava flour and corn is not found on expansion degree and acceptability of papaya chip.

**Key words:** Papaya chip, use of starch, expansion degree. Acceptability

Reference:

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Penelitian : Perbedaan Penggunaan Tepung Terigu, Pati  
Singkong dan Pati Jagung Terhadap Tingkat  
Pengembangan dan Daya Terima Kerupuk Pepaya  
Nama Mahasiswa : RIKA EVITA ROHANA SARI  
Nomor Induk Mahasiswa : J 300 090 016

Telah disetujui untuk diuji oleh Tim Penguji Proposal Program Studi Gizi  
Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta

Surakarta, 08 Agustus 2012

Menyetujui,

Pembimbing I

Pembimbing II



Rusdin Rauf, STP. MP  
NIK. 200.1194



Muwakhidah, SKM, Mkes  
NIK.

Mengetahui,

Ketua Prodi Fakultas Gizi Ilmu Kesehatan  
Universitas Muhammadiyah Surakarta



Dwi Sarbini, SST, Mkes  
NIK.747

PENGESAHAN

Judul Proposal : Perbedaan Penggunaan Tepung Terigu, Pati Singkong dan Pati Jagung terhadap Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Kerupuk Pepaya.  
Nama Mahasiswa : Rika Evita Rohana Sari  
Nomer Induk Mahasiswa : J 300 090 016

Telah dipertahankan didepan Tim Penguji Proposal Program Studi Gizi  
Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta  
Pada tanggal Agustus 2012 dan dinyatakan  
Telah memenuhi syarat untuk diterima  
Surakarta, 8 Agustus 2012

Penguji I : Rusdin Rauf, STP. MP



(.....)

Penguji II : Ir. Listyani Hidayati, M.Kes



(.....)

Penguji III : Tuti Rahmawati, S.Gz.



(.....)

Mengetahui,

Fakultas Ilmu Kesehatan

Universitas Muhammadiyah Surakarta

Dekan



Arif Widodo, A.Kep., M.Kes

NIK: 630

## **PERNYATAAN**

Dengan ini saya menyatakan bahwa Karya Tulis Ilmiah ini adalah hasil pekerjaan saya sendiri dan di dalamnya tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar Diploma III di suatu perguruan tinggi dan lembaga pendidikan lainnya. Pengetahuan yang diperoleh dari hasil penerbitan maupun yang belum/tidak diterbitkan sumbernya dijelaskan di dalam tulisan dan daftar pustaka.

Surakarta , Agustus 2012



**RIKA EVITA ROHANASARI**

## MOTTO

- ❖ “Sesungguhnya bersama kesulitan itu ada kemudahan. Maka apabila kamu telah selesai (dari sesuatu urusan), kerjakanlah dengan sungguh-sungguh (urusan) yang lain”.

(Qs. Alam Nasyrah: 6 - 7)

- ❖ “Tatkala hatiku menjadi kesal dan haluan hidupku pudar. Aku jadikan harapanku terhadap engkau menjadi tangga untuk keampunan-Mu. Aku merasakan dosaku amat besar dan jiwa aku bandingkan dengan ampunan-Mu, maka ampunan-Mu sangatlah besar”.

(Imam Syafei)



## **PERSEMBAHAN**

Syukur Alhamdulillah kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahnya sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah ini, sebuah karya sederhana ini penulis persembahkan kepada : Bapak Winarto, Ibu Sri wahyuni, kedua adiku Reny Diyah Wulandari dan Rizki Wahyu Saputra serta orang yang sangat berarti dalam hidupku yaitu Nanang Ariyanto dan seluruh keluarga tercinta yang telah memberikan motivasi, nasehat, kasih sayang, fasilitas-fasilitas hidup dan pengorbanan serta do'a untukku.

Kepada yang terhormat Bapak Rusdin Rauf, STP. MP dan Ibu Muwakhidah, SKM, Mkes selaku pembimbing karya tulis ilmiah, terimakasih banyak atas bimbingan dan arahnya selama ini yang masih sabar membimbing saya semoga Allah senantiasa memberikan berkah dan barokahnya.

Untuk semua teman-teman seangkatan 2009 yang selalu memberikan semangat, motivasi dan mengingatkanku.

Semua pihak yang telah memberikan bantuan, motivasi, dan do'a atas terselesainya karya tulis ilmiah ini.

## RIWAYAT HIDUP

Nama : Rika Evita Rohana Sari

Tempat, tanggal lahir : Boyolali, 05 Juni 1991

Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : Islam

Alamat : Sambiroto Rt 20/06, Walen, Simo, Boyolali

Riwayat Pendidikan : 1. Lulus TK PGRI Jaten tahun 1997  
2. Lulus SD Negeri 1 Jaten tahun 2003  
3. Lulus SMP Negeri 3 Simo tahun 2006  
4. Lulus SMA Negeri 1 Nogosari tahun 2009

## KATA PENGANTAR



Assalamu'alaikum Wr. Wb.,

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmad dan hidayah-Nya, sehingga Karya Tulis Ilmiah yang berjudul “Perbedaan Penggunaan Tepung Terigu, Pati Singkong, Pati Jagung Terhadap Tingkat Pengembangan Dan Daya Terima Kerupuk Pepaya” dapat terselesaikan.

Penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh ijazah DIII Gizi, serta diharapkan dapat menambah wawasan bagi pembaca maupun institusi. Penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini dapat terselesaikan atas bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Arif Widodo, A.Kep., M.Kes., selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
2. Bapak Rusdin Rauf, STP,MP sebagai Pembimbing serta Penguji I yang telah memberikan bimbingan, nasehat, waktu dan arahan kepada penulis selama penyusunan karya tulis ilmiah ini.
3. Ibu Muwakhidah, SKM,Mkes sebagai Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, nasehat, waktu dan arahan kepada penulis selama penyusunan karya tulis ilmiah ini.
4. Ibu Ir. Listyani Hidayati, M.Kes selaku penguji II dan Ibu Tuti Rahmawati, SGz selaku penguji III yang telah memberikan koreksi untuk perbaikan dan terselesaikannya Karya Tulis Ilmiah ini.

5. Seluruh Dosen dan Staf pengajar program Diploma III Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta atas ilmu dan bimbingan yang diberikan kepada penulis.
6. Ayahku (Winarto) dan Ibuku (Sri Wahyuni) yang selalu memberikan dukungan, materi, do'a, cinta dan kasih sayang kepada penulis.
7. Adik (Reni Diyah Wulandari dan Rizky Wahyu Saputra) yang selalu memberikan dukungan, cinta dan kasih sayang kepada penulis..
8. Teman seperjuanganku (Zindy Apriliia, Ika Rochmawati, Handiskawati dan Rindy Prastika) yang mendukung dan membantu dalam pembuatan Karya Tulis ini.
9. Teman-teman Gizi angkatan 2009 dan semua pihak yang dapat penulis sebutkan satu persatu, yang telah banyak mendukung dan membantu dalam pembuatan Karya Tulis Ilmiah ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun. Besar harapan penulis semoga Karya Tulis Ilmiah ini bermanfaat bagi semua pihak. Amin

Wassalamu'alailum Wr. Wb.

Surakarta, Agustus 2012

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL DEPAN</b> .....	i
<b>ABSTRAK</b> .....	ii
<b>ABSTRAC</b> .....	iii
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	iv
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	v
<b>RIWAYAT HIDUP</b> .....	vi
<b>PERNYATAAN KEASLIAN</b> .....	vii
<b>MOTTO</b> .....	viii
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	x
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	xi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	xii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xiii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiv
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan.....	2
D. Manfaat.....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	4
A. Tinjauan Teoritis.....	4
B. Kerangka Teori.....	13
C. Kerangka Konsep.....	14
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	15
A. Jenis Penelitian.....	15
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	15
C. Rancangan Penelitian.....	15
D. Jenis Variabel.....	17

E. Definisi Operasional .....	17
F. Bahan dan Alat .....	18
G. Prosedur Penelitian .....	18
H. Pengolahan Analisis dan Pengkajian Data .....	24
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>25</b>
A. Gambaran Umum Penelitian .....	25
B. Hasil Penelitian Utama .....	25
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>38</b>
A. Kesimpulan.....	38
B. Saran.....	38
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	

## DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Komposisi Tepung terigu.....	7
2. Komposisi Pati Singkong.....	7
3. Komposisi Pati Jagung.....	8
4. Hasil tingkat pengembangan pada krupuk pepaya.....	28
5. Nilai rata-rata panelis berdasarkan uji kesukaan.....	30
6. Daya terima terhadap warna krupuk pepaya.....	31
7. Daya terima terhadap aroma krupuk pepaya.....	34
8. Daya terima terhadap rasa krupuk pepaya.....	36
9. Daya terima terhadap tekstur krupuk pepaya.....	38
10. Daya terima terhadap kesukaan keseluruhan krupuk pepaya..	40

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Kerangka Teori.....	13
2. Kerangka Konsep.....	14
3. Rancangan Penelitian.....	16
4. Diagram Alir Pembuatan Tepung Pepaya.....	19
5. Diagram Alir Pembuatan Krupuk Pepaya.....	21
6. Tingkat Pengembangan.....	29
7. Daya Terima Panelis Terhadap Warna.....	32
8. Daya Terima Panelis Terhadap Aroma.....	35
9. Daya Terima Panelis Terhadap Rasa.....	37
10. Daya Terima Panelis Terhadap Tekstur.....	39
11. Daya Terima Panelis Terhadap Kesukaan Keseluruhan..	41