RIWAYAT HIDUP PENULIS

Data Pribadi :

Nama	: Rahmi Yana
Tempat, Tanggal Lahir	: Kulu, 24 Oktober 1993
Alamat	: Kulu, Kecamatan Seunagan, Kabupaten Nagan Raya, Nanggroe Aceh Darussalam
Nomor Telepon/Hp	: 0852-7700-3327
Email	: rahmiyana47@gmail.com

Data Pendidikan :

1999 – 2005	: SD Negeri 3 Kulu
2005 – 2008	: SMP Negeri 1 Jeuram
2008 – 2011	: SMA Negeri1 Jeuram
2011 – 2014	: Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Aceh, Program Studi Ilmu Gizi
2015 – 2017	: Universitas Esa Unggul, Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan, Program Studi Ilmu Gizi

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, yang telah memberi karunia-Nya dalam menyelesaikan skripsi yang berjudul "Pengaruh Penambahan Tepung Ketan Hitam (*Oryza sativa,* G.) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Terhadap Nilai Gizi dan Daya Terima *Timphan* Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris,* L.)". Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Sarjana Ilmu Gizi.

Penulis menyadari, meskipun dengan segala potensi yang ada, penulis tidak mungkin dapat menyelesaikan skripsi ini tanpa bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terimakasih kepada :

1. Ibu Dr. Aprilita Rina Yanti Eff., M.Biomed, Apt, selaku Dekan Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul.
2. Bapak Mury Kuswari, S.Pd., M.Si, selaku Ketua Program Studi Ilmu Gizi Universitas Esa Unggul.
3. Ibu Prita Dhyani Swamilaksita, SP., M.Si, selaku dosen pembimbing utama yang telah membimbing dan memberi arahan selama penyusunan skripsi.
4. Ibu Vitria Melani, S.Si, M.Si, selaku dosen pembimbing pendamping yang telah membimbing dan memberi arahan selama penyusunan skripsi.
5. Bapak Dudung Angkasa, S.Gz., M.Gizi dan Ibu Putri Ronitawati, SKM., M.Si, selaku penguji 1 dan penguji 2 yang telah memberi saran dan arahan selama penyusunan skripsi.
6. Ayahanda Adami dan Ibunda Rusna, yang telah memberi dan menjadi dorongan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis mengharapkan semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun dari penguji demi penyempurnaan skripsi ini dimasa yang akan datang.

Jakarta, 2017

Penulis

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai civitas akademik Universitas Esa Unggul, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama	: Rahmi Yana
NIM	: 2015-32-040
Program Studi	: Ilmu Gizi
Fakultas	: Ilmu-Ilmu Kesehatan
Jenis Karya	: Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Esa Unggul Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-Exclusive Royalty Free Right) atas karya ilmiah saya yang berjudul :

Pengaruh Penambahan Tepung Ketan Hitam (*Oryza sativa* G.) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Terhadap Nilai Gizi Dan Daya Terima *Timphan* Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*, L.)

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noeksklusif ini Universitas Esa Unggul berhak menyimpan, mengalihkan media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikan pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Jakarta

Pada Tanggal : Maret 2017

Yang Menyatakan

(Rahmi Yana)

ABSTRAK

UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI
SKRIPSI, FEBRUARI 2017

RAHMI YANA

Pengaruh Penambahan Tepung Ketan Hitam (*Oryza sativa,* G.) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Terhadap Nilai Gizi dan Daya Terima *Timphan* Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris,* L.)

xviii, VI Bab, 95 Halaman, 15 Tabel, 5 Gambar, 10 Grafik, 5 Lampiran

Latar Belakang : *Timphan* terbuat dari tepung ketan dengan isi kelapa dan srikaya. *Timphan* belum banyak dimodifikasi dan memiliki kandungan gizi tinggi karbohidrat dan lemak, sedangkan protein sedikit. Sebagai penyeimbang zat gizi makro adanya modifikasi pangan dengan bahan baku tepung ketan hitam dan tepung kacang hijau, serta bahan isi ditambahkan kacang merah pada *timphan*.
Tujuan : Menganalisis pengaruh penambahan tepung ketan hitam (*Oryza sativa*, G.) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) terhadap nilai gizi dan daya terima *timphan* kacang merah (*Phaseolus vulgaris*, L.).
Metode : Penelitian ini adalah eksperimental, dengan rancangan acak lengkap (RAL) non faktorial 4 formulasi 2 kali pengulangan. Perbandingan tepung ketan hitam dan tepung kacang hijau yaitu T0 250:0, T1 225:25, T2 200: 50, T3 175:75. Uji hedonik dilakukan pada panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang. Analisis data menggunakan *one way* ANOVA dengan uji lanjut Bonferroni.
Hasil penelitian : Terdapat perbedaan tingkat daya terima rasa, aroma dan tekstur *timphan* (P<0,05). Tingkat daya terima warna *timphan* tidak terdapat perbedaan (P>0,05).
Kesimpulan : Nilai gizi terbaik *timphan* pada formulasi T2, namun masih dibawah SNI. Daya terima terbaik *timphan* pada formulasi T1.

Kata Kunci : Tepung Kacang Hijau, Tepung Ketan Hitam, *Timphan* Kacang Merah

Daftar Pustaka : 55 (1978-2016)