

**PENGEMBANGAN JAJANAN KLEPON MENGGUNAKAN BAHAN BAKU  
TEPUNG BERAS MERAH DAN UBI JALAR UNGU**

**SKRIPSI**

**DIAJUKAN UNTUK MEMENUHI PERSYARATAN MEMPEROLEH GELAR SARJANA  
STRATA 1**



**Oleh:**

**Atika Asri Puspitasari**

**NIM. 201769050001**

**PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN**

**FAKULTAS PERTANIAN**

**UNIVERSITAS YUDHARTA PASURUAN**

**2021**

## LEMBAR PERSETUJUAN

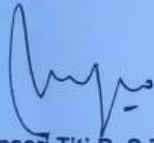
Judul : Pengembangan jajanan klepon menggunakan modifikasi bahan baku  
tepung beras merah dan ubi jalar ungu  
Disusun oleh : Atika Asri Puspitasari  
NIM : 201769050001  
Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan

Telah diperiksa dan disetujui  
Pasuruan, 13 Agustus 2021

Menyetujui,

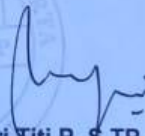
Dosen Pembimbing

Kaprodi Ilmu dan Teknologi Pangan



Hapsari Titi P, S.TP.,MP

NIK. 0690202005



Hapsari Titi P, S.TP.,MP

NIK. 0690202005

LEMBAR PENGESAHAN

PERTAHANKAN DI DEPAN MAJELIS PENGUJI SKRIPSI, FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS  
TA PASURUAN, PADA :


: Sabtu  
: 14 Agustus 2020  
: 09 - selesai  
: Pengembangan jajanan klepon menggunakan modifikasi bahan baku tepung beras  
merah dan ubi jalar ungu

DINYATAKAN LULUS

MAJELIS PENGUJI

Penguji I

Penguji II

  
Dr. Deny Utomo, M.P




Cahyaning Rini Utami, S.Si., M.Sc.

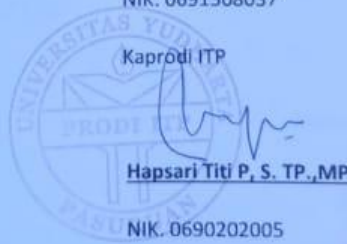
NIK. 0690202001

NIK. 0691508037

Dosen Pembimbing

Kaprodi ITP

  
Hapsari Titi P, S.TP.,MP

  
Hapsari Titi P, S. TP.,MP

0690202005

NIK. 0690202005

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Pertanian

  
Idah Lumhatul Fuad, SP., M.Agr

NIK. 0691109023

## LEMBAR KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Atika Asri Puspitasari

NIM : 201769050001

Fakultas : Pertanian

Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan

Judu : Pengembangan jajanan klepon menggunakan modifikasi bahan baku tepung beras merah dan ubi jalar ungu

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang saya tulis benar-benar merupakan hasil karya sendiri, bukan merupakan pengambilan tulisan atau pikiran orang lain yang saya akui sebagai tulisan atau pikiran saya sendiri.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan skripsi ini hasil jiplakan, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Pasuruan, 14 Agustus 2021



(ATIKA ASRI P)

*Skripsi ini ditujukan kepada Ayah dan Ibu tercinta,  
Adikku tersayang*

## **RIWAYAT HIDUP**

ATIKA ASRI PUSPITASARI, Dilahirkan di Semarang pada tanggal 29 Agustus 1998. Anak pertama dari tiga bersaudara pasangan dari Alm. Suharno dan Sedahaju. Peneliti menyelesaikan pendidikan di Sekolah Dasar di SDN Mlatiharjo 01 Semarang pada tahun 2010. Pada tahun itu juga peneliti melanjutkan Pendidikan di SMP Negeri 32 Semarang dan tamat pada tahun 2013 kemudian melanjutkan Sekolah Menengah Atas di SMA Negeri 10 Semarang pada tahun 2013 dan selesai pada tahun 2016.

## DAFTAR ISI

<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>VI</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>VII</b>
BOOKMARK NOT DEFINED.	
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>IX</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>X</b>
BOOKMARK NOT DEFINED.	
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>XI</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>XII</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>XIII</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....	<b>ERROR!</b>
BOOKMARK NOT DEFINED.	
1.1. Latar Belakang.....	Error! Bookmark not defined.
1.2. Rumusan Masalah.....	Error! Bookmark not defined.
1.3. Tujuan.....	Error! Bookmark not defined.
1.4. Manfaat Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	<b>ERROR!</b>
BOOKMARK NOT DEFINED.	
2.1. Klepon.....	Error! Bookmark not defined.
2.2. Tepung Beras Ketan.....	Error! Bookmark not defined.
2.3. Beras Merah.....	Error! Bookmark not defined.
2.4. Ubi jalar.....	Error! Bookmark not defined.
<b>Kandungan Ubi Jalar Ungu yaitu</b> .....	<b>Error!</b>
Bookmark not defined.	
2.5. Gula Merah.....	Error! Bookmark not defined.
2.6. Kelapa Parut.....	Error! Bookmark not defined.

**BAB III METODE PENELITIAN..... ERROR!**

BOOKMARK NOT DEFINED.

3.1. Waktu dan Tempat Penelitian .....Error! Bookmark not defined.

3.2. Alat dan Bahan Penelitian.....Error! Bookmark not defined.

3.3. Rancangan Penelitian.....Error! Bookmark not defined.

**3.4. Pelaksanaan Penelitian**

.....Error! Bookmark not defined.

**3.4.1. Pembuatan Tepung Beras Merah**

.....Error! Bookmark not defined.

**3.4.2. Pembuatan Klepon Modifikasi Beras Merah dan Ubi**

.....Error! Bookmark not defined.

3.5. Pengumpulan dan analisis data.....Error! Bookmark not defined.

**BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN**

..... ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.

4.1. Kadar Air .....Error! Bookmark not defined.

**4.1.1. Serat kasar**

.....Error! Bookmark not defined.

4.2. Analisa Fisik.....Error! Bookmark not defined.

4.3. Uji Organoleptik.....Error! Bookmark not defined.

4.4. Uji Perlakuan Terbaik.....Error! Bookmark not defined.

**BAB V KESIMPULAN**

..... ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.

**DAFTAR PUSTAKA**

..... ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Bahan pembuatan klepon.....	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
Tabel 2.2. SNI kue basah.....	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
Tabel 4.1. Rerata kadar air klepon.....	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
Tabel 4.2. Rerata serat kasar klepon.....	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
Tabel 4.3. Nilai rata-rata hasil analisis tekstur “klepon” .....	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.4. Pembuatan Ubi Jalar ungu kukus.....	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
Gambar 3.4.1. Pembuatan Tepung Beras Merah.....	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	

Gambar 3.4.2. Pembuatan klepon modifikasi..... **Error!**  
**Bookmark not defined.**

Gambar 4.1. Histogram tingkat kesukaan panelis terhadap warna  
..... **Error!**  
**Bookmark not defined.**

Gambar 4.2. Histogram tingkat kesukaan panelis terhadap rasa  
..... **Error!**  
**Bookmark not defined.**

Gambar 4.3. Histogram tingkat kesukaan panelis terhadap  
aroma..... **Error!**  
**Bookmark not defined.**

Gambar 4.1. Histogram tingkat kesukaan panelis terhadap  
tekstur..... **Error!**  
**Bookmark not defined.**

Gambar 4.6. Histogram perlakuan terbaik klepon substitusi beras merah dan ubi ungu

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. lembar uji organoleptik.....	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
Lampiran 3. Perhitungan serat kasar klepon.....	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
Lampiran 4. Perhitungan tekstur klepon.....	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
lampiran 5. Hasil uji organoleptik rasa.....	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
Lampiran 6. Hasil uji organoleptik warna.....	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
Lampiran 7. Indeks Efektivitas Uji Fisikokimia dan Organoleptik.....	40

## ABSTRAK

**Atika Asri Puspitasari. 2020. Pengembangan jajanan klepon menggunakan modifikasi bahan baku tepung beras merah dan ubi jalar ungu .Dibawah bimbinganHapsari Titi Palupi, S.TP.,M.P.**

---

Di Indonesia banyak terdapat makanan tradisional yang terbuat dari tepung beras ketan contohnya makanan tradisional bernama klepon. Klepon memiliki kandungan gizi yang hanya didominasi oleh karbohidrat saja. Salah satu upaya untuk meningkatkan kandungan gizi pada klepon dengan meningkatkan kandungan gizi lainnya seperti kadar serat dan antioksidan, dengan memodifikasi bahan baku tepung beras merah dan ubi jalar ungu. Tujuan penelitian adalah 1) mempelajari perbedaan proporsi tepung beras ketan, tepung beras merah dan pasta ubi jalar berpengaruh terhadap kualitas klepon, 2) Menentukan proporsi tepung beras ketan, tepung beras merah dan pasta ubi jalar yang tepat untuk menghasilkan klepon terbaik.

Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) satu faktor yaitu dengan perlakuan yaitu perbandingan jumlah tepung beras putih, tepung beras merah dengan ubi jalar ungu yaitu: K0: 100% tepung beras putih : 0% tepung beras merah : 0% ubi jalar ungu, K1: 80% tepung beras putih : 10% tepung beras merah : 10% ubi jalar ungu, K2: 70% tepung beras putih : 15% tepung beras merah : 15% ubi jalar ungu, K3: 60% tepung beras putih : 20% tepung beras merah : 20% ubi jalar ungu, K4: 50% tepung beras putih : 25% tepung beras merah : 25% ubi jalar ungu. Data yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan analisis ragam Analysis of Variant (ANOVA). Apabila hasil analisis berbeda nyata, maka dilanjutkan uji Tuckey. Penilaian perlakuan terbaik berdasarkan metode indeks efektifitas De Garmo

Hasil penelitian menunjukkan perbedaan proporsi berpengaruh terhadap kadar air, serat kasar, tekstur dan organoleptik produk klepon. Hasil penelitian terbaik pada klepon terhadap kandungan kimia, fisik dan organoleptik terdapat pada perlakuan organoleptik dengan hasil analisa kadar air dengan nilai tertinggi 44,96%, serat kasar dengan nilai 2,26%, tekstur dengan nilai 15,8N, warna 3,68 (suka), rasa 3,68 (suka).

**Kata Kunci:** klepon, tepung beras merah, ubi jalar ungu, antioksidan, serat

## ABSTRACT

**Atika Asri Puspitasari. 2020. Development of klepon snacks using raw material modifications of brown rice flour and purple sweet potato. Under the guidance of Hapsari Titi Palupi, S.TP., MP**

---

In Indonesia, there are many traditional foods made from glutinous rice flour, for example a traditional food called klepon. Klepon has a nutritional content that is only dominated by carbohydrates. One of the efforts to increase the nutritional content of klepon is by increasing the content of other nutrients such as fiber and antioxidant levels, by modifying the raw materials of brown rice flour and purple sweet potato. The aims of the research were 1) to study the differences in the proportions of glutinous rice flour, brown rice flour and sweet potato paste that affect the quality of klepon, 2) determine the right proportion of glutinous rice flour, brown rice flour and sweet potato paste to produce the best klepon.

The research design used was a randomized block design (RAK) with one factor treatment, namely the ratio of the amount of white rice flour, brown rice flour to purple sweet potato, namely: K0: 100% white rice flour: 0% brown rice flour: 0% purple sweet potato, K1: 80% white rice flour : 10% brown rice flour : 10% purple sweet potato, K2: 70% white rice flour : 15% brown rice flour : 15% purple sweet potato, K3: 60% white rice flour : 20 % brown rice flour: 20% purple sweet potato, K4: 50% white rice flour: 25% brown rice flour: 25% purple sweet potato. The data obtained were analyzed using the Analysis of Variant (ANOVA) analysis of variance. If the results of the analysis are significantly different, then the Tuckey test is continued. Assessment of the best treatment based on the De Garmo effectiveness index method

The results showed that the different proportions affected the water content, crude fiber, texture and organoleptic properties of klepon products. The best research results on klepon on chemical, physical and organoleptic content were found in organoleptic treatment with the results of the analysis of water content with the highest value of 44.96%, crude fiber with a value of 2.26%, texture with a value of 15.8N, color 3.68 ( like), taste 3.68 (like).

**Keywords:** klepon, brown rice flour, purple sweet potato, antioxidants, fiber

## KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Wr. Wb.

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang senantiasa melimpahkan rahmat, taufiq, hidayah, serta inayahnya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “. **Pengembangan jajanan klepon menggunakan modifikasi bahan baku tepung beras merah dan ubi jalar ungu.**” sebagai syarat kelulusan memperoleh gelar sarjana strata 1.

Penulis sangat menyadari bahwa tanpa adanya dukungan, bantuan, petunjuk, dan bimbingan dari beberapa pihak tidaklah mungkin penulis dapat terselesaikan skripsi dengan lancar dan baik. Sehingga pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada:

1. Idah Lumhatul Fuad, SP., M.Agr. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Yudharta Pasuruan.
2. Hapsari Titi Palupi, S.TP., M.P, selaku dosen pembimbing yang telah memberiku masukan, saran dan motivasi.
3. Deny Utomo. S.Pi., MP., Dr. selaku penguji I yang telah banyak memeberikan saran, maskan dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
4. Cahyaning Rini Utami, S.Si., M.Sc. selaku penguji II yang telah banyak memberikan saran, masukan dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
5. Ibu yang telah banyak memberikan dkungan moril dan motivasi kepada saya.
6. Vita Lestari yang banyak memberikan dukungan dan motivasi kepada saya dalam penyusunan skripsi.
7. Rizka yang banyak memberi motivasi dan dukungan kepada saya.
8. Maisaro yang banyak memberi motivasi dan dukungan kepada saya dalam cek plagiasi.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan, sehinga penulis mengharapkan saran dan kritik yang berguna untuk penyempurnaan dan perbaikan penelitian ini. Atas perhatiannya penulis mengucapkan terima kasih.

Pasuruan,  
Penulis

