

SKRIPSI

PENGARUH PENAMBAHAN SARI BUNGA ROSELLA TERHADAP KADAR FLAVONOID, SIFAT FISIK DAN SIFAT ORGANOLEPTIK GEL CINCAROSE

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Gizi



MAGHFIRAHMAH AMSYAH PUTRI
NIM. P07131318003

**PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN YOGYAKARTA
2019**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

SKRIPSI

“PENGARUH PENAMBAHAN SARI BUNGA ROSELLA TERHADAP
KADAR FLAVONOID, SIFAT FISIK DAN SIFAT ORGANOLEPTIK GEL
CINCAROSE”

Disusun oleh :
MAGHFIRAHMAH AMSYAH PUTRI
P07131318003

Telah disetujui pembimbing pada tanggal :

18 Juni 2019

Pembimbing Utama,

Menyetujui,

Pembimbing Pendamping,


Joko Susilo, SKM, M.Kes
NIP 196412241988031002


Nugraheni Tri Lestari, SKM, MPH
NIP 196701141991032001

Yogyakarta, 18 Juni 2019

Ketua Jurusan Gizi



Dr. Ir. Made Alit Gunawan, M.Si
NIP 196303241986031001

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

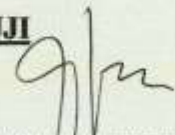
PENGARUH PENAMBAHAN SARI BUNGA ROSELLA TERHADAP KADAR FLAVONOID, SIFAT FISIK DAN SIFAT ORGANOLEPTIK GEL CINCAROSE

Disusun oleh
Maghfirahmah Amsyah Putri
NIM. P07131318003

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji
Pada tanggal : 21 Juni 2019

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

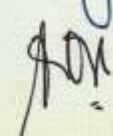
Ketua,
Isti Suryani, DCN, M.Kes
NIP. 196510031989022001

()

Anggota,
Joko Susilo, SKM, M.Kes
NIP. 196412241988031002

()

Anggota,
Nugraheni Tri Lestari, SKM, MPH
NIP. 196701141991032001

()

Yogyakarta, 28 Juni 2019
Ketua Jurusan Gizi

DR. Ir. I Made Ali Gunawan, M.Si
NIP. 196403241986031001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Maghfirahmah Amsyah Putri

NIM : P07131318003

Tanda Tangan : 

Tanggal : 28 Juni 2019

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA
ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai civitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Maghfirahmah Amsyah Putri
NIM : P07131318003
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Non-exclusive Royalty- Free Right*) atas Skripsi saya yang berjudul:

Pengaruh Penambahan Sari Bunga Rosella Terhadap Kadar Flavonoid, Sifat Fisik Dan Sifat Organoleptik Gel Cincarose.

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/format-kan, 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.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di: Yogyakarta
Pada Tanggal: Juni 2019
Yang Menyatakan



(Maghfirahmah AP)

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “Pengaruh Penambahan Sari Bunga Rosella Terhadap Kadar Flavonoid, Sifat Fisik dan Sifat Organoleptik Gel Cincarose”. Penulisan Skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Gizi pada Program Studi D IV Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Skripsi ini dapat diselesaikan atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bias penulis sebutkan satu persatu dan pada kesempatan ini saya menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Joko Susilo, SKM, M.Kes., selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta sekaligus Pembimbing I.
2. Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si., selaku Ketua Jurusan Gizi.
3. Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes., selaku Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika.
4. Nugraheni Tri Lestari, SKM, MPH., selaku pembimbing II
5. Kedua orang tua saya yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral.
6. Teman-teman terdekat yang telah banyak membantu saya dalam menyelesaikan Proposal Skripsi ini.

Akhir kata, saya berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga skripsi ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, Juni 2019

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
A.Latar Belakang	1
B.Rumusan Masalah	4
C.Tujuan Penelitian.....	5
D.Ruang Lingkup.....	5
E.Manfaat Penelitian.....	6
F.Keaslian Penelitian	7
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	 8
A.Telaah Pustaka	8
B.Landasan Teori	21
C.Kerangka Konsep	23
D.Hipotesis.....	23
 BAB III METODOLOGI PENELITIAN	 24
A.Jenis Penelitian.....	24
B.Rancangan Percobaan.....	24
C.Waktu dan Tempat	25
D.Variabel Penelitian.....	26
E.Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	26
F.Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	28
G.Instrumen dan Bahan Penelitian.....	29
H.Prosedur Penelitian	31
I.Manajemen Data.....	34
J.Etika Penelitian.....	34

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	36
A.Hasil	36
B.Pembahasan	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	54
A.Kesimpulan	54
B.Saran	55
DAFTAR PUSTAKA.....	56

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	7
Tabel 2. Kandungan gizi kelopak bunga rosella segar per 100g.....	10
Tabel 3. Kandungan Gizi Cincau Hijau per 100 g	12
Tabel 4. Alat yang digunakan pada penelitian	29
Tabel 5. Bahan yang digunakan pada penelitian.....	30
Tabel 6. Kadar Flavonoid gel Cincarose	37
Tabel 7. Sifat Fisik Gel Cincarose	38
Tabel 8. Perbedaan tingkat kesukaan panelis terhadap sifat organoleptik.....	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Bunga Rosella (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.)	9
Gambar 2. Daun cincau hijau (<i>Premna oblongifolia</i> Merr.).....	11
Gambar 3. Gel cincau hijau.....	14
Gambar 4. Struktur pektin.....	15
Gambar 5. Kerangka konsep penelitian	23
Gambar 6. Rancangan Percobaan Penelitian	25
Gambar 7. Alat Pembuatan Gel Cincarose	30
Gambar 8. Bahan Pembuatan Gel Cincarose	31
Gambar 9. Diagram alir pembuatan Gel Cincarose	32
Gambar 10. Gel Cincarose	37
Gambar 11. Tingkat Kesukaan Warna	40
Gambar 12. Tingkat Kesukaan Aroma.....	41
Gambar 13. Tingkat Kesukaan Rasa	42
Gambar 14. Tingkat Kesukaan Tekstur	43
Gambar 15. <i>Spiderweb</i> Hasil Sifat Organoleptik.....	44

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Naskah PSP
- Lampiran 2. Pernyataan kesediaan menjadi panelis
- Lampiran 3. Surat Etika Penelitian
- Lampiran 4. Form Uji Hedonik
- Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 6. Hasil Uji Organoleptik
- Lampiran 7. Hasil Uji Flavonoid
- Lampiran 8. Hasil Uji Statistik Kadar Flavonoid
- Lampiran 9. Hasil Uji Statistik Sifat Organoleptik
- Lampiran 10. Label Kemasan