

SKRIPSI

**PENGARUH PEMBERIAN PUDING SUSU KACANG MERAH
“SUKAMER” TERHADAP PENURUNAN KADAR
KOLESTEROL TOTAL DAN TEKANAN DARAH PADA
KARYAWAN DI PUSKESMAS GAMPING 2**



SAYYIDINA JIHA

P07131322043

**PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2023**

SKRIPSI

**PENGARUH PEMBERIAN PUDING SUSU KACANG MERAH
“SUKAMER” TERHADAP PENURUNAN KADAR
KOLESTEROL TOTAL DAN TEKanan DARAH PADA
KARYAWAN DI PUSKESMAS GAMPING 2**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Gizi



SAYYIDINA JIHA

P07131322043

**PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2023**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi

“PENGARUH PEMBERIAN PUDING SUSU KACANG MERAH
“SUKAMER” TERHADAP PENURUNAN KADAR KOLESTEROL
TOTAL DAN TEKANAN DARAH PADA KARYAWAN DI
PUSKESMAS GAMPING 2”

Disusun oleh :

SAYYIDINA JIHA

P07131322043

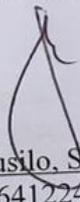
Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

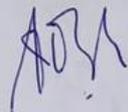
31 Mei 2023

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,


Joko Susilo, SKM, M.Kes
NIP. 196412241988031002


Nugraheni Tri Lestari, SKM, MPH
NIP. 196701141991032001

Yogyakarta, 13 Juli 2023

Ketua Jurusan Gizi


Nur Hidayat, S.KM, M.Kes
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

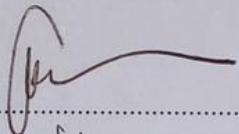
**“PENGARUH PEMBERIAN PUDING SUSU KACANG MERAH
“SUKAMER” TERHADAP PENURUNAN KADAR KOLESTEROL
TOTAL DAN TEKANAN DARAH PADA KARYAWAN DI PUSKESMAS
GAMPING 2”**

Disusun Oleh
SAYYIDINA JIHA
P07131322043

Telah dipertahankan dalam seminar hasil di depan Dewan Penguji
Pada tanggal :
31 Mei 2023

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Dr. Waluyo, STP, M.Kes.
NIP. 196711091990031002

(
.....
..)

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

(
.....
..)

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

(
.....
..)

Yogyakarta, 13 Juli 2023

Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, S.KM., M.Kes
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Sayyidina Jiha
NIM : P07131322043
Tanda Tangan : 
Tanggal : 13 Juli 2023

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Sayyidina Jiha
NIM : P07131322043
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 Tugas Akhir saya yang berjudul :

PENGARUH PEMBERIAN PUDING SUSU KACANG MERAH “SUKAMER” TERHADAP PENURUNAN KADAR KOLESTEROL TOTAL DAN TEKANAN DARAH PADA KARYAWAN DI PUSKESMAS GAMPING 2

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/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. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta
Pada tanggal : 31 Mei 2023
Yang menyatakan

Materai 1,0.000



KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Gizi pada Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu dan pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Dr. Iswanto, S.Pd, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Nur Hidayat, S.KM, M.Kes. selaku Ketua Jurusan Gizi
3. Dr. Waluyo, STP, M. Kes. selaku Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
4. Joko Susilo SKM, M.Kes. selaku Pembimbing Utama
5. Nugraheni Tri Lestari, SKM, MPH. selaku Pembimbing Pendamping
6. Dr. Waluyo, STP, M.Kes. selaku Penguji
7. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral; dan
8. Sahabat yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Skripsi.

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

Yogyakarta, 13 Juli 2023
Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR KEPENTINGAN AKADEMIS	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Ruang Lingkup	5
E. Manfaat	6
F. Keaslian Penelitian	7
G. Rancangan Produk yang Dihasilkan	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
A. Telaah Pustaka	10
B. Kerangka Teori	32
C. Kerangka Konsep	33
D. Hipotesis	33
BAB III METODE PENELITIAN	34
A. Jenis dan Metode Penelitian	34
B. Lokasi dan Waktu	34
C. Variabel Penelitian	34
D. Definisni Operasional Variabel	35
E. Populasi dan Sampel	36
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	37
G. Instrumen dan Bahan Penelitian	37
H. Prosedur Penelitian	38
I. Manajemen Data	42
J. Etika Penelitian	42
BAB IV HASI DAN PEMBAHASAN	45
A. Hasil	45

1. Jalannya penelitian	45
2. Gambaran umum lokasi penelitian	46
3. Kriteriaan subjek penelitian	47
4. Puding SUKAMER.....	48
5. Data prepost tes penelitian	51
6. Uji normalitas data.....	55
7. Uji paired sample t-test.....	56
8. Pengaruh puding SUKAMER terhadap penurunan kadar kolesterol total dan tekanan darah.....	59
B. Pembahasan	60
1. Karakteristik subjek.....	60
2. Pembuatan puding SUKAMER.....	62
3. Sifat fisik puding SUKAMER.....	63
4. Sifat organoleptik puding SUKAMER	65
5. Analisis proksimat dan serat padang puding SUKAMER.....	67
6. Pengaruh puding SUKAMER terhadap penurunan kadar kolesterol total dan tekanan darah.....	68
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	74
A. Kesimpulan.....	74
B. Saran.....	75
LAMPIRAN	79
DAFTAR PUSTAKA	77

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	7
Tabel 2. Rancangan Produk yang Dihasilkan	8
Tabel 3. Klasifikasi Kadar Kolesterol Total.....	15
Tabel 4. Klasifikasi Tekanan Darah	23
Tabel 5. Kandungan Gizi Kacang Merah.....	31
Tabel 6. DOV	35
Tabel 7. Formula Puding SUKAMER	39
Tabel 8. Karakteristik Subjek.....	47
Tabel 9. Uji Fisik Produk.....	48
Tabel 10. Uji Organoleptik Produk	50
Tabel 11. Uji Kadar Proksimat dan Serat Pangan	50
Tabel 12. Prepost Test Kadar Kolesterol Total Perlakuan.....	51
Tabel 13. Prepost Test Kadar Kolesterol Total Kontrol	52
Tabel 14. Prepost Test Kadar Tekanan Darah Perlakuan	53
Tabel 15. Prepost Test Kadar Tekanan Darah Kontrol.....	54
Tabel 16. Uji Normalitas Data.....	55
Tabel 17. Uji Paired Sample T-test Kolesterol Total Perlakuan	56
Tabel 18. Uji Paired Sample T-test Kolesterol Total Kontrol.....	56
Tabel 19. Uji Paired Sample T-test Tekanan Darah Perlakuan.....	57
Tabel 20. Uji Paired Sample T-test Tekanan Darah Kontrol	58

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kacang Adzuki.....	29
Gambar 2. Kacang Red Bean	29
Gambar 3. Kacang Kidney Bean	30
Gambar 4. Kerangka Teori Penyakit Hipertensi dan Hiperkolesterolemia serta Pengobatannya	32
Gambar 5. Kerangka Konsep Penyakit Hipertensi dan Hiperkolesterolemia.	33
Gambar 6. Rancangan Percobaan Penelitian	34
Gambar 7. Puding SUKAMER	48

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Ethical Clereance.....	80
Lampiran 2. Surat Izin penelitian.....	81
Lampiran 3. Penjelasan Penelitian.....	82
Lampiran 4. Jadwal Penelitian.....	84
Lampiran 5. Anggaran Biaya Penelitian	85
Lampiran 6. Informed Consent.....	86
Lampiran 7. Formulir Uji Fisik	87
Lampiran 8. Formulir Uji Organoleptik.....	88
Lampiran 9. Hasil Uji Laboratorium	89
Lampiran 10. Analisis Uji Normalitas Data.....	91
Lampiran 11. Analisis Uji Statistik.....	93
Lampiran 12. Formula Awal Puding SUKAMER.....	99
Lampiran 13. Bahan Puding SUKAMER	100
Lampiran 14. Proses Pengolahan Puding SUKAMER	101
Lampiran 15. Puding SUKAMER	102
Lampiran 16. Uji Fisik dan Organoleptik	103
Lampiran 17. Prepost test Penelitian	104
Lampiran 18. Dokumentasi Penelitian.....	105