

SKRIPSI

**PENGARUH VARIASI PENCAMPURAN KULIT BUAH NAGA
TERHADAP SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK DAN AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN PADA PUDING**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Gizi



SITI RAHMAH
NIM.P07131318035

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

SKRIPSI

**"PENGARUH VARIASI PENCAMPURAN KULIT BUAH NAGA TERHADAP
SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN
PADA PUDING"**

Disusun oleh :

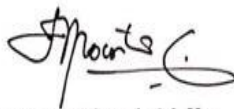
SITI RAHMAH
NIM.P07131318035

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

13 Juni 2019

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Dra. Noor Tifauzah, M. Kes
NIP.196005301989102001

Pembimbing Pendamping,



Joko Susilo S. KM, M.Kes
NIP.196412241988031002

Yogyakarta

KEMENTERIAN KESEHATAN
BIDANG PENDIDIKAN DAN
PENGKUALIFIKASIAN
KEPERAWATAN DAN
KEMASALAHAN

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



Scanned with
CamScanner

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

"PENGARUH VARIASI PENCAMPURAN KULIT BUAH NAGA TERHADAP
SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN
PADA PUDING"

Disusun oleh :

SITI RAHMAH
NIM.P07131318035

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada tanggal: 18 Juni 2019

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T.M.Kes
NIP.197403061998031002

()

Anggota,
Joko Susilo, S. KM, M.Kes
NIP.196412241988031002

()

Anggota,
Dra. Noor Tifauzah, M. Kes
NIP.196005301989102001

()

Yogyakarta,
Ketua Jurusan Gizi



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



HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : SITI RAHMAH

NIM : P07131318035

Tanda Tangan : 

Tanggal :



Scanned with
CamScanner

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

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

Nama : SITI RAHMAH

NIM : P07131318035

Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika

Jurusan : Gizi

demikian pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Nonexclusive Royalty-Free Right)** atas Skripsi saya yang berjudul:
Pengaruh Variasi Pencampuran Kulit Buah Naga Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Pada Puding

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 : 28 Juni 2019

Yang Menyatakan


(Siti Rahmah)

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh

Puji syukur saya ucapkan kepada Allah SWT., karena atas rahmat dan hidayah-Nya, saya dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “Pengaruh Variasi Pencampuran Kulit Buah Naga Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan pada Puding”. 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. Skripsi ini dapat diselesaikan atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa 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 pendamping.
2. Ibu Dra. Noor Tifauzah selaku pembimbing utama dalam penulisan skripsi.
3. Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si., selaku Ketua Jurusan Gizi.
4. Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes., selaku Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika.
5. Kedua orang tua saya yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral.
6. Teman-teman terdekat yang telah banyak membantu saya dalam menyelesaikan Skripsi ini.
7. Perpustakaan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yang telah membantu menyediakan referensi dalam penulisan Skripsi ini.

Akhir kata, saya berharap Allah SWT. berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, Juni 2019

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.	v
KATA PENGANTAR.	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
 BAB I PENDAHULUAN	 1
A.....	Latar
Belakang.....	1
B.....	Rum
usan Masalah	4
C.....	Tujua
n Penelitian.....	4
D.....	Ruan
g Lingkup	4
E.....	Manf
aat Penelitian	5
F.....	Keasl
ian Penelitian	6
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	 7
A.....	Antio
ksidan	7

B.....	Tana
man Buah Naga	8
C.....	Kulit
Buah Naga Merah.....	13
D.....	Pudin
g.....	16
E.	Orga
noleptik.....	22
F.	Panel
is.	23
G.....	Kera
ngka Teori.	27
H.....	Hipot
esis.....	28
 BAB III METODE PENELITIAN.....	 30
A.....	Jenis
dan Desain Penelitian	30
B.....	Ranc
angan Percobaan	30
C.....	Wakt
u dan Tempat Penelitian.....	31
D.....	Varia
bel Penelitian	31
E.	Defin
isi Operasional Variabel Penelitian	32
F.	Jenis
dan Teknik Pengumpulan Data	32
G.....	Instru
men dan Bahan Penelitian	34

H.....	Prose	
dur Penelitian.....		38
I.	Mene	
jemen Data.....		41
J.....	Etika	
Penelitian.....		44
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		45
A.....	Hasil	
.....		45
B.....	Pemb	
ahasan.....		58
BAB V PENUTUP.....		68
A.....	Kesi	
mpulan		68
B.....	Saran	
.....		69

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Buah Naga Putih.	10
Gambar 2 Buah Naga Merah.....	11
Gambar 3 Buah Naga Super Merah.	11
Gambar 3 Buah Naga Kuning Daging Putih.....	12
Gambar 5. Rancangan Percobaan Penelitian.	31
Gambar 6 Bahan Dan Alat Pembuatan Pudding Kulit Buah Naga.....	36
Gambar 7. Proses Pembuatan Pure Kulit Buah Naga	38
Gambar 8. Skema Pembuatan Pudding.....	39
Gambar 9 Kulit Buah Naga.....	45
Gambar 10 Bubur Kulit Buah Naga.....	46
Gambar 11 Puding Kulit Buah Naga.	48
Gambar 12 Tingkat Kesukaan Warna.	51
Gambar 13 Tingkat Kesukaan Aroma.....	52
Gambar 14 Tingkat Kesukaan Tekstur.	53
Gambar 15 Tingkat Kesukaan Rasa.....	54
Gambar 16 <i>Spiderweb</i> Penilaian Keseluruhan Uji Organoleptik.....	55
Gambar 17 Rata-rata Penilaian Uji Organoleptik Pada Perlakuan B,C, dan D dalam Bentuk <i>Spider Web</i>	56

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi Buah Naga	14
Tabel 2. Kandungan Kimia Kulit Buah Naga	17
Tabel 3. Syarat Mutu Gula Pasir	22
Tabel 4. Syarat Mutu Jelly	23
Tabel 5. Instrumen dan Bahan Penelitian	36
Tabel 6. Resep Pembuatan Puding	39
Tabel 7. Sifat Fisik Puding	47
Tabel 8. Perbedaan Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna, Aroma, Tekstur dan Rasa.	49
Tabel 9 Aktivitas Antioksidan Puding Kulit Buah Naga.	57

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Naskah PSP
- Lampiran 2. Pernyataan kesediaan menjadi panelis
- Lampiran 3. Form Uji Hedonik
- Lampiran 4. Surat *Ethical Clearance*
- Lampiran 5. Hasil Aktivitas Antioksidan
- Lampiran 6. Hasil SPSS
- Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 8. Master Tabel Organoleptik
- Lampiran 9. Resep Puding Kulit Buah Naga