

SKRIPSI

VARIASI KEPEKATAN EKSTRAK BUNGA TELANG (*Clitoria ternatea L*) PADA PRODUK PUSTELANG TERHADAP KANDUNGAN PROTEIN, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, SIFAT ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA PASIEN KANKER



**LARRADEWI NOOR AULIA
P71312324099**

**PRODI GIZI DAN DIETETIKA PROGRAM SARJANA TERAPAN
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2025**

SKRIPSI

**VARIASI KEPEKATAN EKSTRAK BUNGA TELANG (*Clitoria ternatea L*)
PADA PRODUK PUSTELANG TERHADAP KANDUNGAN PROTEIN,
AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, SIFAT ORGANOLEPTIK DAN
DAYA TERIMA PASIEN KANKER**

Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika



**LARRADEWI NOOR AULIA
P71312324099**

**PRODI GIZI DAN DIETETIKA PROGRAM SARJANA TERAPAN
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2025**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

SKRIPSI

“ Variasi Kepekatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L*) pada Produk Pustelang terhadap Kandungan Protein, Aktivitas Antioksidan, Sifat Organoleptik dan Daya Terima Pasien Kanker ”

Disusun oleh :

LARRADEWI NOOR AULIA

NIM. P71312324099

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

11 Juni 2015

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Nur Hidayat, SKM, M.Kes.

NIP. 196804021992031003

Pembimbing Pendamping,



Esthy Rahman Asih, STP. M.Sc.

NIP. 198504152014022004

Yogyakarta, 11 Juni 2015

Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M.Kes.

NIP.196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

“ Variasi Kepekatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L*) pada Produk Pustelang terhadap Kandungan Protein, Aktivitas Antioksidan, Sifat Organoleptik dan Daya Terima Pasien Kanker”

Disusun oleh :

LARRADEWI NOOR AULIA

NIM. P71312324099

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : 8 Juli 2025

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Weni Kurdanti, S.Si.T.,M.Kes.

NIP. 197302061997032001

Anggota,

Nur Hidayat, SKM, M.Kes.

NIP. 196804021992031003

Anggota,

Esthy Rahman Asih, STP, M.Sc.

NIP. 198504152014022004

Yogyakarta, 8 Juli 2025

Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M.Kes.

NIP. 196804021992031003

PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Larradewi Noor Aulia

NIM : P71312324099

Tanda tangan : 

Tanggal : 8 Juli 2015

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Larradewi Noor Aulia
NIM : P71312324099
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:

“Variasi Kepekatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L*) pada Produk Pustelang terhadap Kandungan Protein, Aktivitas Antioksidan, Sifat Organoleptik dan Daya Terima Pasien Kanker “

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 : 8 Juli 2015

Yang menyatakan



(Larradewi Noor Aulia)

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Allah Swt, karena atas berkat dan Rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika pada Program Studi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Skripsi ini terwujud atas bimbingan, pengarahan serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Iswanto, S.Pd., M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
2. Bapak Nur Hidayat , SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi sekaligus pembimbing utama
3. Bapak Dr. Waluyo, STP., M.Kes selaku Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
4. Ibu Esthy Rahman Asih, STP., MSc., selaku pembimbing pendamping
5. Ibu Weni Kurdanti, S.Si.T., M.Kes, selaku penguji
6. Kedua orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan dukungan doa, material maupun moral
7. Teman-teman yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Seluruh responden yang telah memberikan waktu dan informasi untuk membantu menyelesaikan skripsi ini

Penulis mohon maaf apabila terdapat kesalahan dalam penulisan skripsi dan mengharapkan kritik maupun saran dari pembaca untuk bahan pertimbangan dalam perbaikan skripsi ini.

Yogyakarta, Mei 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SKRIPSI.....	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	v
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Ruang Lingkup.....	5
E. Manfaat Penelitian	5
F. Keaslian Penelitian.....	6
G. Produk yang dihasilkan.....	8
BAB II	9
TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Telaah Pustaka	9
1. Kanker	9
2. Tanaman Bunga Telang	13
3. Puding	19
4. Bahan pembuatan pustelang	20
5. Sifat organoleptik	23
7. Protein	27
8. Antioksidan	28
9. Aktivitas antioksidan	29
B. Kerangka Teori.....	32
C. Kerangka Konsep.....	33
D. Hipotesis	33

BAB III.....	34
METODE PENELITIAN	34
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	34
B. Rancangan Percobaan	34
C. Waktu dan Tempat Penelitian.....	35
D. Identifikasi variable penelitian.....	35
E. Definisi Operasional	35
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	37
G. Instrument dan Bahan Penelitian	38
H. Prosedur Penelitian	41
I. Manajemen Data	45
J. Etika Penelitian	47
K. Keterbatasan Penelitian.....	48
BAB IV	49
HASIL DAN PEMBAHASAN	49
A. Hasil.....	49
B. Pembahasan.....	62
BAB V.....	73
SIMPULAN DAN SARAN	73
A. Simpulan	73
B. Saran	73
DAFTAR PUSTAKA.....	74
LAMPIRAN.....	79

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi Susu Skim Bubuk dan Susu Skim Segar per 100 gram	21
Tabel 2. Kandungan Gizi Putih Telur Ayam Ras, Telur Ayam Kampung, dan Telur Bebek per 100 gram	22
Tabel 3. Rancangan Percobaan	34
Tabel 4. Alat dan Bahan Penelitian	39
Tabel 5. Resep Pembuatan Pustelang.....	40
Tabel 6. Kandungan Gizi Makro Pustelang dalam 1 Resep.....	52
Tabel 7 Tabel Kandungan Zat Gizi Protein Pustelang per 100 ml	52
Tabel 8. Hasil Analisis Uji Sifat Organoleptik Pustelang	53
Tabel 9. Hasil Uji Aktivitas Antioksidan.....	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tanaman Bunga Telang	14
Gambar 2. Kerangka Teori	32
Gambar 3. Kerangka Konsep	33
Gambar 4. Tahap Pembuatan Ekstrak Bunga Telang	41
Gambar 5. Tahap pembuatan pustelang	42
Gambar 6. Penentuan aktivitas antioksidan dalam ekstrak	44
Gambar 7. Penentuan Aktivitas Antioksidan dalam Sampel.....	45
Gambar 8. Pengeringan Bunga Telang.....	49
Gambar 9. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna	54
Gambar 10 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma.....	55
Gambar 11 Tingkat Kesukaan panelis Terhadap Rasa	56
Gambar 12. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur.....	57
Gambar 13 Tingkat Kesukaan Pustelang secara Keseluruhan	58
Gambar 14 Aktivitas Antioksidan Pustelang	60
Gambar 15. Hasil Uji Daya Terima Pustelang	61

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar PSP	80
Lampiran 2. Lembar <i>Informed Consent</i>	81
Lampiran 3. Formulir Uji Hedonik	82
Lampiran 4. Formulir Uji Daya Terima	83
Lampiran 5. Ethical Clearance	84
Lampiran 6 Uji Statistik Sifat Organoleptik	85
Lampiran 7 Hasil Uji Statistik 2-Independet Sampel (Mann Whitney) warna	87
Lampiran 8 Hasil Uji Statistik 2-Independet Sampel (Mann Whitney) aroma	90
Lampiran 9 Hasil Uji Statistik 2-Independet Sampel (Mann Whitney) tekstur	93
Lampiran 10 Uji Statistik hasil Analisis Aktivitas Antioksidan one way	96
Lampiran 11 Hasil Analisis Aktivitas Antioksidan	97
Lampiran 12 Dokumentasi Penelitian	98
Lampiran 13 Daftar Hadir Panelis Uji Organoleptik	99
Lampiran 14 Daftar Hadir Panelis Uji Daya Terima	101