

SKRIPSI

**VARIASI CAMPURAN EKSTRAK WORTEL (*Daucus carota L*) DAN
SANTAN DALAM PEMBUATAN JADAH MANTEN (KUDAPAN KHAS
YOGYAKARTA) DITINJAU DARI SIFAT FISIK ORGANOLEPTIK
DAYA TERIMA DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN**



ARETHA DHIAH NARESWARI

NIM P07131221044

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

SKRIPSI

**VARIASI CAMPURAN EKSTRAK WORTEL (*Daucus carota L*) DAN
SANTAN DALAM PEMBUATAN JADAH MANTEN (KUDAPAN KHAS
YOGYAKARTA) DITINJAU DARI SIFAT FISIK ORGANOLEPTIK
DAYA TERIMA DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN**

Diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Terapan Gizi



ARETHA DHIAH NARESWARI

NIM : P07131221044

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

SKRIPSI

**“VARIASI CAMPURAN EKSTRAK WORTEL (*Daucus carota L*) DAN
SANTAN DALAM PEMBUATAN JADAH MANTEN (KUDAPAN KHAS
YOGYAKARTA) DITINJAU DARI SIFAT FISIK ORGANOLEPTIK
DAYA TERIMA DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN”**

Disusun oleh :

ARETHA DHIAH NARESWARI

P07131221044

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

16 Mei 2025

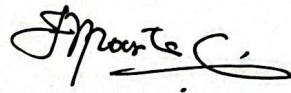
Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Tjarono Sari, SKM, M.Kes
NIP. 196102031985012001



Dra. Noor Tifauzah, M.Kes
NIP. 196005301989102001

Yogyakarta, 2025
Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M.Kes 
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

“VARIASI CAMPURAN EKSTRAK WORTEL (*Daucus carota L*) DAN SANTAN DALAM PEMBUATAN JADAH MANTEN (KUDAPAN KHAS YOGYAKARTA) DITINJAU DARI SIFAT FISIK ORGANOLEPTIK DAYA TERIMA DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN”

Disusun oleh :

ARETHA DHIAH NARESWARI

P07131221044

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji Pada tanggal :
27 Mei 2025

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Lastmi Wayasari, S.Gz, MPH
NIP. 198007192001122002

(.....)

Anggota,
Tjarono Sari, SKM, M.Kes
NIP. 196102031985012001

(.....)

Anggota,
Dra. Noor Tifauzah, M.Kes
NIP. 19600531989102001

(.....)

Yogyakarta, 2025

Ketua Jurusan Gizi

Nur Hidayat, SKM., 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 : Aretha Dhiah Nareswari

NIM : P07131221044

Tanda Tangan : 

Tanggal : 27 Mei 2019..

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

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

Nama : Aretha Dhiah Nareswari
NIM : P07131221044
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Jurusan : Gizi

demikian 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 CAMPURAN EKSTRAK WORTEL (*Daucus carota L*) DAN
SANTAN DALAM PEMBUATAN JADAH MANTEN (KUDAPAN KHAS
YOGYAKARTA) DITINJAU DARI SIFAT FISIK ORGANOLEPTIK DAYA
TERIMA DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non Eksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalih media/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 : ..27 Mei 2025.....

Yang menyatakan



(Aretha Dhiah Nareswari)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa, 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 pada Prodi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Skripsi ini terwujud atas bimbingan, arahan 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 pelaksana tugas Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Nur Hidayat, SKM., M.Kes, selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
3. Dr. Waluyo, STP., M.Kes, selaku Ketua Prodi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
4. Ibu Tjarono Sari, SKM., M.Kes, selaku pembimbing utama yang telah memberikan bimbingan, arahan, serta masukan dalam penyusunan skripsi.
5. Ibu Dra. Noor Tifauzah, M.Kes, selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan bimbingan, arahan, serta masukan dalam penyusunan skripsi.
6. Ibu Lastmi Wayansari, S. Gz, MPH, selaku ketua dewan penguji skripsi.
7. Kedua orang tua penulis, Ayah, Ibu, dan Adik atas pemberian cinta kasih, doa, pendampingan serta dukungan sampai penulis mencapai tahap akhir perkuliahan. Sehat selalu, kemanapun penulis melangkah kalian akan selalu menjadi rumah.
8. Keluarga kecil Prodi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan angkatan 2021, teman-teman kelas, teman satu jurusan, teman lintas jurusan yang telah kebersamai dan memberikan kenangan yang hangat dan tak terlupakan selama empat tahun bersama.

9. Sabahat karib penulis yaitu Nada, Dinda, Elvina, Isna dan Rosida yang tidak pernah kehabisan akal untuk memberikan support moral kepada penulis. Tanpa kalian penulis tidak akan merasakan indahnya persahabatan di bangku perkuliahan.
10. Teman seperbimbingan penulis yang selalu kompak dan saling support ketika dilanda jalan buntu, uluran tangan kalian selalu membantu penulis untuk segera menyelesaikan skripsi ini.
11. Seluruh partner berdinamika dalam organisasi serta pengurus IPNU IPPNU se-Kapanewon Kalasan dan se-Kabupaten Sleman yang (terkhusus Pengurus Harian) telah memberikan dukungan, doa serta hiburan dalam proses menyelesaikan skripsi.
12. Dan terakhir untuk diri penulis, terima kasih telah bertahan sejauh ini. Di balik setiap revisi, rasa lelah, dan keraguan, kamu tetap memilih untuk melangkah. Skripsi ini bukan hanya bukti akademik, tapi juga bukti perjalanan panjang, penuh tantangan, proses belajar, dan pendewasaan diri. Penulis menyadari, perjalanan ini tak selalu mulus. Namun penulis bangga karena mampu bertahan, belajar dari kesalahan, dan tetap berdiri. Tetap semangat, karena perjalanan ini belum selesai—tapi kamu sudah jauh lebih hebat dari sebelumnya. Semoga hatimu selalu lapang, langkahmu selalu mantap serta pundakmu tetap tegap.

Akhir kata, penulis ucapkan semoga Allah Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, 10 Mei 2025

Penulis

DAFTAR ISI

SKRIPSI	ii
PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK.....	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I 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	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Telaah Pustaka.....	8
B. Landasan Teori	30
C. Kerangka Konsep	32
E. Hipotesis Penelitian	33
BAB III METODE PENELITIAN.....	34
A. Jenis dan Desain Penelitian	34
B. Rancangan Percobaan	34
C. Rancangan Produk yang Dihasilkan	35
D. Waktu dan Tempat.....	36
E. Variabel Penelitian.....	36

G. Definisi Operasional Variabel Penelitian	37
H. Alat Ukur/Instrumen dan Bahan Penelitian.....	40
I. Prosedur Penelitian	47
J. Manajemen Data	54
K. <i>Ethical Clearance</i>	57
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	58
A. Hasil	58
B. Pembahasan	78
BAB V PENUTUP.....	97
A. Kesimpulan.....	97
B. Saran	97
DAFTAR PUSTAKA	99
LAMPIRAN	107

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian	7
Tabel 2. Komposisi Zat Gizi Beras Ketan Putih dalam 100 g.....	12
Tabel 3. Komposisi Zat Gizi Daging Ayam Ras Segar dalam 100 g.....	14
Tabel 4. Komposisi Zat Gizi Santan Encer dan Kental dalam 100 g.....	16
Tabel 5. Resep Asli Jadah Manten.....	9
Tabel 6. Zat Gizi 100 gram Wortel.....	21
Tabel 7. Produk Penelitian.....	35
Tabel 8. Alat dan Bahan Penelitian.....	41
Tabel 9. Komposisi Bahan Pembuatan Jadah Manten	47
Tabel 10. Alat dan Bahan dalam Penelitian.....	58
Tabel 11. Bahan dalam Penelitian.....	61
Tabel 12. Komposisi Bahan Setiap Perlakuan Jadah Manten.....	65
Tabel 13. Jadah Manten dengan Ekstrak Wortel dan Santan.....	67
Tabel 14. Hasil Analisis Uji Sifat Fisik.....	68
Tabel 15. Hasil Analisis Uji Sifat Organoleptik	68
Tabel 16. Nilai Gizi Jadah Manten	76
Tabel 17. <i>Food Cost</i> Jadah Manten.....	77
Tabel 18. Angka Kecukupan Gizi Jadah Manten dengan Ekstrak Wortel dan Santan	95

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Jadah Manten.....	8
Gambar 2. Beras Ketan Putih	12
Gambar 3. Daging Ayam Bagian Dada	13
Gambar 4. Santan Kelapa	15
Gambar 5. Wortel Tipe Imperator.....	18
Gambar 6. Wortel Tipe Chantenay	19
Gambar 7. Wortel Tipe Nantes	19
Gambar 8. Perbedaan Tipe Nantes, Chantenay, dan Imperator	20
Gambar 9. Kerangka Konsep Jadah Manten dengan Ekstrak Wortel	32
Gambar 10. Rancangan Percobaan Jadah Manten dengan Ekstrak Wortel.....	34
Gambar 11. Proses Pembuatan Ekstrak Wortel.....	47
Gambar 12. Proses Pembuatan Jadah Manten dengan Campuran Ekstrak Wortel.....	49
Gambar 13. Wortel Segar dan Ekstrak Wortel (dari kiri ke kanan).....	64
Gambar 14. Hasil Uji Organoleptik Warna	69
Gambar 15. Hasil Uji Organoleptik Aroma.....	70
Gambar 16. Hasil Uji Organoleptik Rasa.....	71
Gambar 17. Hasil Uji Organoleptik Tekstur.....	72
Gambar 18. <i>Spider Web</i> Tingkat Kesukaan.....	73
Gambar 19. Hasil Uji Daya Terima Secara Kesanggupan Mengonsumsi Produk	74
Gambar 20. Aktivitas Antioksidan Jadah Manten dengan Ekstrak Wortel dan Santan.....	75

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Naskah PSP	107
Lampiran 2. Pernyataan kesediaan menjadi panelis.....	108
Lampiran 3. Form Uji Sifat Fisik.....	109
Lampiran 4. Form Uji Hedonik.....	110
Lampiran 5. Lembar Persetujuan Komisi Etik.....	112
Lampiran 6. Hasil Rekapitulasi Uji Sifat Fisik	113
Lampiran 7. Hasil Analisis Aktivitas Antioksidan Jadah Manten	114
Lampiran 8. Hasil Uji Statistik Sifat Organoleptik	115
Lampiran 9. Hasil Uji Statistik Analisis Aktivitas Antioksidan	125
Lampiran 10. Dokumentasi Kegiatan Penelitian	126
Lampiran 12. Label Jadah Manten.....	129