

SKRIPSI

**PENGARUH VARIASI CAMPURAN SELEDRI, ROSELA, DAN DAUN
SIRSAK TERHADAP SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN
KADAR KALIUM PADA MINUMAN SERASI SEBAGAI ALTERNATIF
INTERVENSI PANGAN ALAMI UNTUK PENDERITA HIPERTENSI**



**AMANDA HAMIDAH
NIM. P71312325041**

**PRODI GIZI DAN DIETETIKA PROGRAM SARJANA TERAPAN
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN YOGYAKARTA
TAHUN 2026**

**PENGARUH VARIASI CAMPURAN SELEDRI, ROSELA, DAN DAUN
SIRSAK TERHADAP SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN
KADAR KALIUM PADA MINUMAN SERASI SEBAGAI ALTERNATIF
INTERVENSI PANGAN ALAMI UNTUK PENDERITA HIPERTENSI**

Diajukan sebagai salah satu syarat
untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Gizi



**AMANDA HAMIDAH
NIM. P71312325041**

**PRODI GIZI DAN DIETETIKA PROGRAM SARJANA TERAPAN
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN YOGYAKARTA
TAHUN 2026**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi

Pengaruh Variasi Campuran Seledri, Rosela, Dan Daun Sirsak Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kadar Kalium Pada Minuman Serasi Sebagai Alternatif Intervensi Pangan Alami Untuk Penderita Hipertensi

The Effect of Various Formulations of Celery, Rosela, and Soursop Leaves on the Physical Properties, Organoleptic Properties, and Potassium Content of Serasi Drinks as an Alternative Natural Food Intervention for Hypertension Sufferers

Disusun oleh:

AMANDA HAMIDAH

NIM.P71312325041

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

8 Juli 2026



Poltekkes Yogyakarta

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

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

Pembimbing Pendamping

Esthy Rahman Asih, M.Sc
NIP. 198504152014022004



HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Pengaruh Variasi Campuran Seledri, Rosela, Dan Daun Sirsak Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kadar Kalium Pada Minuman Serasi Sebagai Alternatif Intervensi Pangan Alami Untuk Penderita Hipertensi

Disusun Oleh:

AMANDA HAMIDAH
NIM.P71312325041

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
Pada Tanggal:

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

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

(.....) *ke 8/7 2026*

Anggota,

Rini Wuri Astuti, S.Si.T.M.Gizi
NIP.198004052008122002

(.....)

Anggota,

Esthy Rahman Asih, M.Sc
NIP. 198504152014022004

(.....)

Yogyakarta, 9 Juli 2026

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 : Amanda Hamidah

NIM : P71312325041

Tanda Tangan : 

Tanggal : 9 Juli 2026

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

Sebagai cinitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Amanda Hamidah
NIM : P71312325041
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 Variasi Campuran Seledri, Rosela, Dan Daun Sirsak Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kadar Kalium Pada Minuman Serasi Sebagai Alternatif Intervensi Pangan Alami Untuk Penderita Hipertensi”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/memformatkan, 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 : 9 Juli 2026
Yang menyatakan



(Amanda Hamidah)

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, 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, Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Nur Hidayat, SKM. M. Kes, selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
3. Lastmi Wayansari, SGz, MPH selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika.
4. Joko Susilo, SKM, M.Kes. selaku pembimbing utama.
5. Esthy Rahman Asih, M.Sc selaku pembimbing pendamping.
6. Rini Wuri Astuti, S.Si.T, M.Gizi selaku dosen penguji.
7. Hidayatul Anam dan Sulistiana selaku orang tua yang selalu memberikan kasih sayang, doa, dan dukungan penuh baik material dan moral bagi penulis. Serta Fadzillatul Rosidah dan seluruh keluarga besar yang selalu mendukung.
8. Fudlana Farhan yang selalu mendengarkan keluh kesah saya, memberikan motivasi, kebersamaan, perhatian, memberikan dukungan dan menjadi penyemangat selama penyusunan skripsi.
9. Vina Nur, Michelia, dan Anggra, sahabat yang dengan tulus memberikan semangat serta keceriaan dalam setiap langkah penyusunan skripsi.

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,

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT.....	xiv
DAFTAR ISTILAH	xv
 BAB I PENDAHULUAN	 1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Tujuan Penelitian	7
D. Ruang Lingkup	8
E. Manfaat Penelitian.....	10
F. Keaslian Penelitian	12
G. Rancangan Produk.....	14
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	 15
A. Telaah Pustaka	15
B. Landasan Teori.....	42
C. Kerangka Konsep.....	45
D. Hipotesis	46
 BAB III METODE PENELITIAN	 47
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	47
B. Populasi dan Sampel.....	48
C. Waktu dan Tempat	50
D. Variabel Penelitian	51
E. Definisi Operasional Variabel Penelitian	51
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	55
G. Instrumen dan Bahan Penelitian	56
H. Prosedur Penelitian	62
I. Manajemen Data	65
J. Etika Penelitian	67
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	 68
A. Hasil Penelitian	68

B. Pembahasan	79
BAB V PENUTUP	98
A. Kesimpulan	98
B. Saran	99
DAFTAR PUSTAKA	101
LAMPIRAN	127

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Perbandingan Penelitian Terdahulu.....	12
Tabel 2. Klasifikasi Tekanan Darah	15
Tabel 3. Kandungan Gizi Seledri	24
Tabel 4. Kandungan Gizi Bunga Rosela	31
Tabel 5. Alat	54
Tabel 6. Bahan.....	57
Tabel 7. Komposisi Bahan untuk Perlakuan dalam Penelitian	59
Tabel 8. Hasil Pengamatan Sifat Fisik	70
Tabel 9. Hasil Uji Organoleptik	71
Tabel 10. Hasil Statistik kadar kalium Minuman Serasi	76

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Seledri.....	26
Gambar 2. Rosela	32
Gambar 3. Daun sirsak	34
Gambar 4. Kerangka teori	43
Gambar 5. Kerangka konsep	44
Gambar 6. Rancangan Percobaan Penelitian	46
Gambar 7. Diagram Alir Rancangan Prosedur Pembuatan Minuman Serasi	61
Gambar 8. Hasil minuman Serasi.....	69
Gambar 9. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna	72
Gambar 10. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma.....	73
Gambar 11. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa	74
Gambar 12. Tingkat Kesukaan Minuman Serasi dengan Spider Web.....	75

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Persetujuan Komisi Etik.....	109
Lampiran 2. Naskah Penjelasan Sebelum Penelitian	110
Lampiran 3. <i>Informed Consent</i>	111
Lampiran 4. Form Uji Sifat Fisik.....	112
Lampiran 5. Form Uji Organoleptik (Hedonik).....	114
Lampiran 6. Rekapitulasi Sifat Fisik Minuman Serasi.....	116
Lampiran 7. Hasil Rekapitulasi Uji Organoleptik Warna.....	117
Lampiran 8. Hasil Rekapitulasi Uji Organoleptik Aroma.....	118
Lampiran 9. Hasil Rekapitulasi Uji Organoleptik Rasa	119
Lampiran 10. Hasil Uji Laboratorium Minuman Serasi.....	120
Lampiran 11. Hasil Uji Statistik Sifat Organoleptik	121
Lampiran 12. Hasil Uji Statistik Kadar Kalium.....	129
Lampiran 13. Dokumentasi Kegiatan Penelitian	130
Lampiran 14. Absensi Uji Organoleptik dan Uji Sifat Fisik.....	132
Lampiran 15. Label Minuman SERASI.....	134
Lampiran 16. Rencana Anggaran Biaya (RAB) Penelitian.....	135
Lampiran 17. Jadwal Penelitian	136