SKRIPSI

VARIASI PENCAMPURAN PUDING SARI KEDELAI DAN BUAH NAGA (PUSUKENA) TERHADAP SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN

SALU GANDA PUTRI NUR ANISA
P71312325147

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

SKRIPSI

VARIASI PENCAMPURAN PUDING SARI KEDELAI DAN BUAH NAGA (PUSUKENA) TERHADAP SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Gizi

SALU GANDA PUTRI NUR ANISA
P71312325147

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi

"Variasi Pencampuran Puding Sari Kedelai dan Buah Naga (PUSUKENA) terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Aktivitas Antioksidan"

"Variations of Soybean and Dragon Fruit Pudding (PUSUKENA) Mixture on Physical Properties, Organoleptic Properties, and Antioxidant Activity"

Disusun Oleh :

SALU GANDA PUTRI NUR ANISA
P71312325147

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :
24 Juni 2026

Menyetujui,

Pembimbing Utama,	Pembimbing Pendamping,
Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH	Esthy Rahman Asih, STP, M.Sc
NIP. 198007192001122002	NIP. 198504152014022004

Yogyakarta, ...2026
Ketua Jurusan Gizi

Nur Hidayat, SKM, M.Kes
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi

"VARIASI PENCAMPURAN PUDING SARI KEDELAI DAN BUAH NAGA (PUSUKENA) TERHADAP SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN"

Disusun Oleh :

SALU GANDA PUTRI NUR ANISA
P71312325147

Telah dipertahankan dalam seminar di Dewan Penguji
Pada tanggal : 1 Juli 2026

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Isti Suryani, DCN. M.Kes. Dietisien (.....)
NIP. 196510031989022001

Anggota,

Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH (.....)
NIP. 198007192001122002

Anggota,

Esthy Rahman Asih, STP, M.Sc (.....)
NIP. 198504152014022004

Yogyakarta, ...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 : Salu Ganda Putri Nur Anisa

NIM : P71312325147

Tanda Tangan :

Tangga : 1 Juli 2026

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Salu Ganda Putri Nur Anisa

NIM : P71312325147

Program Studi : Sarjana Terapan

Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes **Yogyakarta Hak Bebas Royalti Non eksklusif (*Non-Exclusive Royalty-Free Right)* atas** Skripsi saya yang berjudul :

Variasi Pencampuran Puding Sari Kedelai dan Buah Naga (PUSUKENA) terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Aktivitas Antioksidan

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non eksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengolah 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 :

Yang menyatakan

(Salu Ganda Putri Nur Anisa)

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya 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. Bapak Dr. Iswanto, S.Pd., M.Kes., selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes., selaku Ketua Jurusan Gizi.
3. Ibu Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH., selaku Ketua Prodi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan .
4. Ibu Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH., selaku dosen pembimbing utama dalam penulisan proposal.
5. Ibu Esthy Rahman Asih, S.TP, M.Sc., selaku dosen pembimbing pendamping dalam penulisan proposal.
6. Ibu Isti Suryani, DCN, M.Sc., Dietisien selaku dosen penguji
7. Orang tua dan keluarga penulis yang selalu memberikan doa dan dukungan secara material maupun moral.
8. Teman-teman terdekat penulis yang telah membantu dalam proses penyusunan proposal.

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan Skripsi ini.

Yogyakarta, 1 Juli 2026

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman
HALAMAN JUDUL i
PERSETUJUAN PEMBIMBING iii
HALAMAN PENGESAHAN iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI vi
KATA PENGANTAR vii
DAFTAR ISI viii
DAFTAR TABEL x
DAFTAR GAMBAR xi
DAFTAR LAMPIRAN xii
ABSTRAK xiii
ABSTRACK xiv

BAB I PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang 1
B. Rumusan Masalah 4
C. Tujuan Penelitian 4
D. Ruang Lingkup 4
E. Manfaat Penelitian 5
F. Keaslian Penelitian 6

BAB II TINJAUAN PUSTAKA 8
A. Telaah Pustaka 8
B. Kerangka Teori 19
C. Kerangka Konsep 20
D. Hipotesis 20

BAB III METODE PENELITIAN 21
A. Jenis dan Desain Penelitian 21
B. Rancangan Percobaan 21
C. Waktu dan Tempat Penelitian 22
D. Variabel Penelitian 22
E. Definisi Operasional Variabel Penelitian 23
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data 26
G. Instrumen Bahan dan Alat Penelitian 27
H. Prosedur Penelitian 32
I. Manajemen Data 35
J. Etik Penelitian 37

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 38
A. Hasil 38
B. Pembahasan 53

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 74
A. Kesimpulan 74
B. Saran..... 75

DAFTAR PUSTAKA..... 76
LAMPIRAN..... 80

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Keaslian Penelitian 6
Tabel 2. Kandungan Gizi Kedelai 9
Tabel 3. Kandungan Gizi Buah Naga 11
Tabel 4. Rancangan Percobaan 21
Tabel 5. Spesifikasi Bahan Penelitian 27
Tabel 6. Spesifikasi Alat Penelitian 29
Tabel 7. Komposisi Bahan untuk Setiap Formula 31
Tabel 8. Hasil Uji Sifat Fisik 42
Tabel 9. Rata-rata Tingkat Kesukaan Uji Sifat Organoleptik 44
Tabel 10. Hasil Uji Aktivitas Antioksidan Puding 52
Tabel 11. Food Cost Puding 54

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Kedelai Kuning 8
Gambar 2. Buah Naga Merah.....11
Gambar 3. Kerangka Teori 19
Gambar 4. Kerangka Konsep 20
Gambar 5. Alur Pembuatan Sari Kedelai 32
Gambar 6. Alur Pembuatan Pure Daging Buah Naga Merah..... 33
Gambar 7. Alur Pembuatan Puding..... 33
Gambar 8. Sari Kedelai 40
Gambar 9. Bubur Buah Naga 41
Gambar 10. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna 45
Gambar 11. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma..... 47
Gambar 12. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa..... 48
Gambar 13. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur..... 50
Gambar 14. *Spider Web* Uji Kesukaan Puding Sari Kedelai dan Buah Naga..... 51
Gambar 15. Aktivitas Antioksidan Puding..... 53

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Jadwal penelitian 81
Lampiran 2. Jadwal penelitian 82
Lampiran 3. Lembar *Informed Consent* 83
Lampiran 4. Formulir Uji Sifat Fisik 84
Lampiran 5. Formulir Uji Hedonik 85
Lampiran 6. Rancangan Anggaran Biaya 86
Lampiran 7. *Ethical Clearance* 87
Lampiran 8. Uji Statistik Sifat Organoleptik 88
Lampiran 9. Hasil Uji Statistik2-Independet Sampel (Mann Whitney) Rasa 90
Lampiran 10. Uji Statistik Hasil Analisis Aktivitas Antioksidan 93
Lampiran 11. Hasil Analisis Aktivitas Antioksidan 94
Lampiran 12. Dokumentasi Penelitian 95
Lampiran 13. Daftar Hadir Panelis Uji Organoleptik 96