

SKRIPSI

**PENGEMBANGAN FORMULA MINUMAN “JATIKA”
DARI JAHE DAN TEMULAWAK DENGAN VARIASI
PENCAMPURAN SARI KURMA TERHADAP
AKTIVITAS ANTIOKSIDAN**



CITRA ANNISA FEBRIANI

P71312325060

**PRODI GIZI DAN DIETETIKA PROGRAM SARJANA TERAPAN
JURUSAN GIZI
POLTEKKES KEMENKES YOGYAKARTA
TAHUN 2026**

SKRIPSI

**PENGEMBANGAN FORMULA MINUMAN “JATIKA”
DARI JAHE DAN TEMULAWAK DENGAN VARIASI
PENCAMPURAN SARI KURMA TERHADAP
AKTIVITAS ANTIOKSIDAN**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika



CITRA ANNISA FEBRIANI

P71312325060

**PRODI GIZI DAN DIETETIKA PROGRAM SARJANA TERAPAN
JURUSAN GIZI
POLTEKKES KEMENKES YOGYAKARTA
TAHUN 2026**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi

“Pengembangan Formula Minuman “JATIKA” Dari Jahe Dan Temulawak
Dengan Variasi Pencampuran Sari Kurma Terhadap Aktivitas Antioksidan”

*“Development of “Jatika” Beverage Formula from Ginger and Curcuma with
Variations in Date Juice Mixture on Antioxidant Activity”*

Disusun oleh:

CITRA ANNISA FEBRIANI

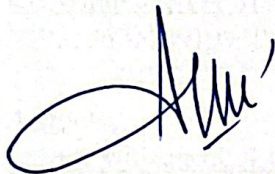
P71312325060

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

24 Juni 2026

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH
NIP. 198007192001122002

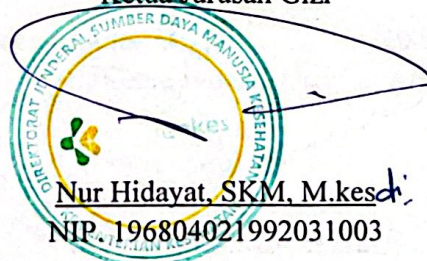
Pembimbing Pendamping,



drh. Idi Setyobroto, M.Kes
NIP. 196802071994031002

Yogyakarta, ...7... Juli..... 2026

Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M.kes
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

‘PENGEMBANGAN FORMULA MINUMAN “JATIKA” DARI JAHE DAN
TEMULAWAK DENGAN VARIASI PENCAMPURAN SARI KURMA
TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN’

Disusun oleh:

CITRA ANNISA FEBRIANI

P71312325060

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada tanggal: 29 Juni 2026

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Dr. Waluyo, STP, M.Kes

NIP. 196711091990031002

(.....)

Anggota,

Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH

NIP. 198007192001122002

(.....)

Anggota,

drh. Idi Setyobroto, M.Kes

NIP. 196802071994031002

(.....)

Yogyakarta, 7 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 : Citra Annisa Febriani

NIM : P71312325060

Tanda Tangan :



Tanggal : 10 Juli 2026

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

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

Nama : Citra Annisa Febriani
NIM : P7131235060
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Jurusan : Gizi dan Dietetika

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Hal Bebas Royalty Noneksklusif (*Non-exclusive-Free Right*) atas Skripsi saya yang berjudul:

Pengembangan Formula Minuman “Jatika” Dari Jahe Dan Temulawak Dengan Variasi Pencampuran Sari Kurma Terhadap Aktivitas Antioksidan

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non Eksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihkan 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 : 10 Juli 2026

Yang menyatakan

 (Citra Annisa Febriani)

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 Terapa Gizi dan Dietetika pada Program Studi Gizi dan Dietetika 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 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
3. Ibu Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH., selaku Ketua Program Studi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
4. Dr. Waluyo, STP, M.Kes selaku Ketua Dewan Penguji
5. Ibu Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH., selaku Anggota Dewan Penguji
6. Bapak Drh. Idi Setiyobroto, M.Kes., selaku Anggota Dewan Penguji.
7. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan doa, dorongan, semangat, motivasi, dan dukungan moral maupun material.
8. Teman-teman Prodi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan yang telah memberikan bantuan dalam penyusunan skripsi.

Akhir kata, penulis berhadap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Penulis menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun dari semua pihak sangat penulis harapkan untuk perbaikan dan penyempurnaan penelitian ini ke depannya.

Yogyakarta, Oktober 2026

Penulis

DAFTAR ISI

PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
ABSTRAK.....	1
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan	4
D. Ruang Lingkup.....	4
E. Manfaat	5
F. Keaslian Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Telaah Pustaka	7
B. Landasan Teori.....	22
C. Kerangka Konsep.....	23
D. Hipotesis.....	24
BAB III METODE PENELITIAN.....	25
A. Jenis Penelitian dan Desain Penelitian	25
B. Rancangan Percobaan	25
C. Waktu dan Tempat	26
D. Variabel Penelitian	26
E. Definisi Operasional dan Variabel Penelitian	27
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	30
G. Alat Ukur/Instrumen dan Bahan Penelitian	31

H. Prosedur Penelitian.....	36
I. Manajemen Data	41
J. Etika Penelitian	43
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	44
A. Hasil	44
B. Pembahasan.....	59
BAB V PENUTUP.....	86
A. Kesimpulan	86
B. Saran.....	87
DAFTAR PUSTAKA	88
LAMPIRAN.....	94

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	6
Tabel 2. Komposisi Zat Gizi Jahe Per 100 Gram.....	11
Tabel 3. Komposisi Zat Gizi Temulawak	12
Tabel 4. Rancangan Percobaan	25
Tabel 5. Variasi Perlakuan	27
Tabel 6. Bahan Penelitian	31
Tabel 7. Alat Penelitian.....	32
Tabel 8. Kebutuhan Bahan Penelitian.....	34
Tabel 9 Form Rekap Formula Terpilih Minuman JATIKA.....	35
Tabel 10 Sifat Fisik Minuman JATIKA.....	47
Tabel 11 Hasil Uji Organoleptik	49
Tabel 12 Hasil Uji Organoleptik Secara Keseluruhan	55
Tabel 13 Hasil Aktivitas Antioksidan	57
Tabel 14 Rangkuman Formula Minuman JATIKA Terpilih	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Konsep Penelitian	23
Gambar 2. Diagram Alir Proses Pembuatan Sari Kurma.....	36
Gambar 3. Diagram Alir Proses Pembuatan Sari Jahe.....	37
Gambar 4. Diagram Alir Proses Pembuatan Sari Temulawak.....	38
Gambar 5. Diagram Alir Proses Pembuatan Minuman "JATIKA"	39
Gambar 6 Hasil Minuman JATIKA	46
Gambar 7 Hasil Uji Organoleptik Parameter Warna	50
Gambar 8 Hasil Uji Organoleptik Parameter Aroma	52
Gambar 9 Hasil Uji Organoleptik Parameter Rasa	53
Gambar 10 Hasil Uji Organoleptik Parameter Kekentalan.....	54
Gambar 11 Spider Web Hasil Uji Organoleptik	56
Gambar 12 Aktivitas Antioksidan.....	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar PSP	95
Lampiran 2. Lembar Informed Consent	96
Lampiran 3. Formulir Uji Hedonik	97
Lampiran 4. Form Uji Sifat Fisik	98
Lampiran 5 Surat Keterangan Layak Etik	99
Lampiran 6. Uji Statistik Sifat Organoleptik	100
Lampiran 7 Uji Statistik Hasil Analisis Aktivitas Antioksidan	101
Lampiran 8 Hasil Analisis Laboratorium Aktivitas Antioksidan	102
Lampiran 9 Dokumentasi Penelitian	103
Lampiran 10 Rangkuman Perhitungan Produk Terpilih	104
Lampiran 11 Daftar Hadir Panelis	105
Lampiran 12 Rencana Anggaran Biaya (RAB)	106