

**SKRIPSI**

**VARIASI CAMPURAN BUNGA ROSELLA (*HIBISCUS SADBARIFFA* L.)  
DENGAN TERONG BELANDA (*SOLANUM BETACEUM* CAV.) PADA  
MINUMAN "ROSELLANDA" SEBAGAI MINUMAN FUNGSIONAL  
UNTUK ANEMIA DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT  
ORGANOLEPTIK, KADAR ZAT BESI DAN VITAMIN C**

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



**FAIRUUZ DIFFA REMBUNE**

**P07131222006**

**PRODI GIZI DAN DIETETIKA PROGRAM SARJANA TERAPAN**

**JURUSAN GIZI**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN  
YOGYAKARTA**

**TAHUN 2026**

**Poltekkes Kemenkes Yogyakarta**

## PERSETUJUAN PEMBIMBING

### Skripsi

“Variasi Campuran Bunga Rosella (*Hibiscus sadbariffa* L.) Dengan Terong Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) Pada Minuman "Rosellanda" Sebagai Minuman Fungsional Untuk Anemia Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Zat Besi dan Vitamin C”

“Variation of Rosella Flower Mixture (*Hibiscus sadbariffa* L.) With Tamarillo (*Solanum betaceum* Cav.) in “Rosellanda” Drink as an Functional Drink for Anemia in Terms Of Physical Properties, Organoleptic Properties, Iron Content and Vitamin C”

Disusun oleh:

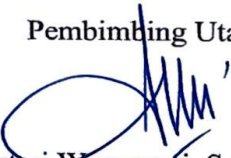
**FAIRUUZ DIFFA REMBUNE**  
NIM. P07131222006

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

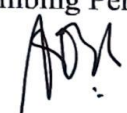
10 Juni 2026  
.....

Menyetujui,

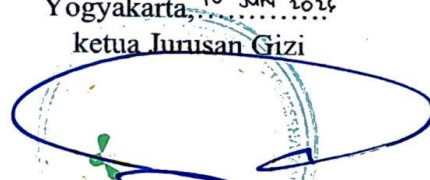
Pembimbing Utama,

  
Lastini Wayansari, S.Gz, MPH  
NIP.198007192001122002

Pembimbing Pendamping,

  
Nugraheni Tri Lestari, SKM, MPH  
NIP.196701141991032001

Yogyakarta, 10 Juni 2026  
ketua Jurusan Gizi

  
Nur Hidayat, SKM., M.Kes  
NIP.1968040221992031003

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

“VARIASI CAMPURAN BUNGA ROSELLA (*HIBISCUS SADBARIFFA* L.)  
DENGAN TERONG BELANDA (*SOLANUM BETACEUM* CAV.) PADA  
MINUMAN "ROSELLANDA" SEBAGAI MINUMAN FUNGSIONAL UNTUK  
ANEMIA DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, KADAR  
ZAT BESI DAN VITAMIN C”

Disusun Oleh

FAIRUUZ DIFFA REMBUNE  
NIM. P07131222006

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji  
Pada tanggal : ... 21 Juni 2026 .....

## SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,  
Prof. Dr. Tri Siswati, SKM, M.Kes  
NIP.197403151998032002

Anggota,  
Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH  
NIP.198007192001122002

Anggota,  
Nugraheni Tri Lestari, SKM, MPH  
NIP.196701141991032001



Yogyakarta, 21 Juni 2026  
ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M.Kes  
NIP.1968040221992031003

## **HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS**

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

Nama : Fairuuz Diffa Rembune

NIM : P07131222006

Tanda Tangan : 

Tanggal : 27 Juli 2026

## HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

---

Nama : Fairuuz Diffa Rembune  
NIM : P07131222006  
Program Studi : Prodi Gizi Dan Dietetika Program Sarjana Terapan  
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 Campuran Bunga Rosella (*Hibiscus sadbariffa* L.) Dengan Terong Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) Pada Minuman "Rosellanda" Sebagai Minuman Fungsional Untuk Anemia Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Zat Besi dan Vitamin C.

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 : 27 Juli 2026  
Yang menyatakan



(Fairuuz Diffa Rembune)

## 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 Program Studi 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 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
3. Ibu Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH selaku Ketua Prodi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
4. Ibu Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH selaku Pembimbing Utama yang telah bersedia memberikan waktu, tenaga dan pikirannya dalam penyusunan skripsi.
5. Ibu Nugraheni Tri Lestari, SKM, MPH selaku Pembimbing Pendamping yang telah bersedia memberikan waktu, tenaga dan pikirannya dalam penyusunan skripsi.
6. Ibu Prof. Dr. Tri Siswati, SKM, M.Kes selaku Penguji yang telah bersedia memberikan waktu, tenaga dan pikirannya dalam penyusunan skripsi.
7. Kepada kedua orang tua Bapak Firnandi dan Ibu Fatma serta keluarga saya yang senantiasa memberikan doa, semangat, motivasi dan telah membiayai setiap jenjang pendidikan penulis dan proses penyusunan skripsi ini.
8. Kepada sahabat-sahabat saya Martina Citra Nuryanti, Alifia Nur Khahamidah, Naila Mutia Prabawanti yang selalu memberikan support, semangat, bantuan dan mendengarkan keluh kesah.
9. Kepada teman-teman STr Gizi angkatan 2022 yang telah banyak membantu, memberikan semangat dan motivasi yang tiada henti.

10. Kepada seseorang teristimewa Emir Tasaq Wanda, yang selalu menemani dan mendengarkan keluh kesah, terima kasih atas dukungan, semangat, waktu serta tenaga yang telah diberikan selama penyusunan skripsi ini.
11. Untuk Fairuuz Diffa Rembune, diri saya sendiri yang telah bekerja keras dan berjuang sejauh ini. Terima kasih telah memutuskan untuk tidak menyerah sesulit apapun proses penyusunan skripsi ini dengan menyelesaikan sebaik dan semaksimal mungkin. Tetap semangat dalam mengejar segala hal yang diusahakan.

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Skripsi ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, 10 Juni 2026

Fairuuz Diffa Rembune

## DAFTAR ISI

|                                                       |            |
|-------------------------------------------------------|------------|
| HALAMAN JUDUL.....                                    | II         |
| PERSETUJUAN PEMBIMBING.....                           | III        |
| HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....                       | IV         |
| HALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS .....                 | V          |
| HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI..... | VI         |
| KATA PENGANTAR .....                                  | VII        |
| DAFTAR ISI.....                                       | IX         |
| DAFTAR GAMBAR .....                                   | XI         |
| DAFTAR TABEL.....                                     | XII        |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                                  | XIII       |
| ABSTRAK.....                                          | XIV        |
| ABSTRACT.....                                         | XV         |
| <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>                         | <b>1</b>   |
| A. Latar Belakang .....                               | 1          |
| B. Rumusan masalah .....                              | 5          |
| C. Tujuan Penelitian .....                            | 5          |
| D. Ruang Lingkup.....                                 | 6          |
| E. Manfaat Penelitian .....                           | 6          |
| F. Keaslian Penelitian.....                           | 8          |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>                   | <b>10</b>  |
| A. Telaah Pustaka .....                               | 10         |
| A. Kerangka Konsep.....                               | 35         |
| B. Landasan Teori.....                                | 36         |
| C. Hipotesis Penelitian .....                         | 39         |
| <b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>                | <b>40</b>  |
| A. Jenis dan Rancangan Penelitian .....               | 40         |
| B. Waktu dan Tempat.....                              | 42         |
| C. Variabel Penelitian.....                           | 42         |
| D. Definisi Operasional Variabel.....                 | 43         |
| E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data .....            | 46         |
| F. Bahan dan Alat Penelitian.....                     | 47         |
| G. Prosedur Penelitian .....                          | 51         |
| H. Manajemen Data .....                               | 55         |
| I. Etika Penelitian .....                             | 57         |
| <b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>              | <b>58</b>  |
| A. Hasil .....                                        | 58         |
| B. Pembahasan.....                                    | 75         |
| <b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>               | <b>108</b> |
| A. Kesimpulan .....                                   | 108        |
| B. Saran .....                                        | 110        |

|                      |     |
|----------------------|-----|
| DAFTAR PUSTAKA ..... | 112 |
| LAMPIRAN .....       | 119 |

## DAFTAR GAMBAR

|                                                                                                                                                                                                                                  |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Gambar 1. Bunga Rosella .....                                                                                                                                                                                                    | 12 |
| Gambar 2. Terong Belanda .....                                                                                                                                                                                                   | 15 |
| Gambar 3. Kerangka Konsep Variasi Campuran Bunga Rosella Dengan Terong Belanda Pada Minuman "Rosellanda" Sebagai Minuman potensial untuk anemia Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Zat Besi dan Vitamin C..... | 35 |
| Gambar 4. Proses Penyeduhan Bunga Rosella .....                                                                                                                                                                                  | 51 |
| Gambar 5. Proses Pembuatan Jus Terong Belanda.....                                                                                                                                                                               | 51 |
| Gambar 6. Proses Pembuatan Minuman Rosellanda .....                                                                                                                                                                              | 52 |
| Gambar 7. Minuman "Rosellanda" setiap perlakuan .....                                                                                                                                                                            | 60 |
| Gambar 8. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna.....                                                                                                                                                                           | 64 |
| Gambar 9. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Aroma .....                                                                                                                                                                          | 65 |
| Gambar 10. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Tekstur .....                                                                                                                                                                       | 66 |
| Gambar 11. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa .....                                                                                                                                                                          | 68 |
| Gambar 12. Spiderweb Chart Rata-rata Tingkat Kesukaan Panelis .....                                                                                                                                                              | 69 |

## DAFTAR TABEL

|                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 1. Keaslian Penelitian.....                                | 8  |
| Tabel 2. Kandungan Zat Gizi Bunga Rosella Kering per 100 g ..... | 12 |
| Tabel 3. Kandungan Zat Gizi Buah Terong Belanda per 100 g.....   | 17 |
| Tabel 4. Rancangan Percobaan Penelitian .....                    | 40 |
| Tabel 5. Formulasi Bahan Baku Minuman "Rosellanda" .....         | 41 |
| Tabel 6. Bahan Penelitian .....                                  | 47 |
| Tabel 7. Alat peneltian .....                                    | 49 |
| Tabel 8. Sifat Fisik .....                                       | 61 |
| Tabel 9. Nilai Mean Rank Hasil Uji Organoleptik .....            | 63 |
| Tabel 10. Kadar Zat Besi (Fe).....                               | 70 |
| Tabel 11. Hasil Analisis Uji Kadar Zat Besi (Fe) .....           | 71 |
| Tabel 12. Kadar Vitamin C .....                                  | 72 |
| Tabel 13. Hasil Analisis Uji Kadar Vitamin C .....               | 73 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|                                                                      |     |
|----------------------------------------------------------------------|-----|
| Lampiran 1. Formulir Penjelasan Sebelum Persetujuan (PSP).....       | 120 |
| Lampiran 2. Informed Consent .....                                   | 121 |
| Lampiran 3. Formulir Uji Sifat Fisik .....                           | 122 |
| Lampiran 4. Formulir Uji Hedonik .....                               | 123 |
| Lampiran 5. Jadwal Penelitian .....                                  | 124 |
| Lampiran 6. Rencana Anggaran Belanja (RAB).....                      | 125 |
| Lampiran 7. Analisis Foodcost pada Minuman .....                     | 126 |
| Lampiran 8. Surat Persetujuan Etik .....                             | 127 |
| Lampiran 9. Rekapitulasi Hasil Uji Sifat Fisik .....                 | 128 |
| Lampiran 10. Analisis Statistik Uji Organoleptik.....                | 130 |
| Lampiran 11. Hasil Analisis Uji Kadar Zat Besi (Fe).....             | 133 |
| Lampiran 12. Hasil Analisis Uji Kadar Vitamin C .....                | 134 |
| Lampiran 13. Hasil Uji Kadar Zat Besi (Fe) dan Kadar Vitamin C ..... | 135 |
| Lampiran 14. Daftar Hadir Panelis .....                              | 136 |
| Lampiran 15. Rekapitulasi Hasil Uji Sifat Organoleptik .....         | 137 |
| Lampiran 16. Dokumentasi Kegiatan Penelitian .....                   | 141 |