

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Komang Riska Diantari Putri

Nim : P07131015002

Program Studi : Diploma III

Jurusan : Gizi

Tahun Akademik : 2017/2018

Alamat : BTN Lukluk Indah Blok D No.13, Mengwi, Badung

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir dengan judul Pengaruh Penambahan Ekstak Buah Kersen (*Muntingia Calabura L.*) Terhadap Karakteristik Puding adalah benar **Karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain.**
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Tugas Akhir ini **bukan** karya saya sendiri atau plagiat hasil karya orang lain, maka saya sendiri bersedia menerima sanksi sesuai peraturan Mendiknas RI No 17 Tahun 2017 dan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 26 Juni 2018

Yang membuat pernyataan

Komang Riska Diantari Putri

NIM. P07131015002

INFLUENCE OF ADDITION OF CHERRY FRUIT EXTRACT (MUNTINGIA CALABURA L.) AGAINST THE CHARACTERISTICS OF PUDDING

ABSTRACT

Cherry fruit (*Muntingia calabura* l.) belongs to the family of the plant *Elaeocarpaceae* is a type of small fruit, the taste is sweet. Potential nutrient contained in fruit karsen include vitamin C in 100 grams of fresh cherry fruit is 80.5 mg. Therefore, in this study will be studied the addition of cherry fruit extract concentration corresponding to produce cherry fruit extract custard with the best characteristics. The general objective of these researchers is to figure out the influence of the addition of cherry fruit extract (*Muntingia calabura* l.) against characteristics of the pudding. This research uses experimental methods that his experiments were designed with a random Design Group (RAK) with 4 treatments and three replicates so get 12 times experiment. The difference in concentration of cherry fruit extract 5%, 10%, 15% and 20%. The parameters observed were organoleptik quality and the levels of vitamin c. the treatment difference cherry fruit extract concentration effect real against the quality of the taste and quality of the texture, but the effect is not real against the aroma, color, texture, taste and acceptance overall on cherry fruit extract pudding. Based on chemical analysis against the pudding with cherry fruit extract is concentration of the addition of cherry fruit extract 5% obtained vitamin C 18.0906 mg/100 g, 10% obtained vitamin C 22.7024 mg. 100 g, 15% obtained vitamin C 28.9539 mg/100 g and 20% obtained vitamin C 35.5140 mg/100 g. The best treatment is present on the addition of cherry fruit extract 20% vitamin C because it has the highest compared with other treatment.

Keywords: Extract Of Cherry Fruit, Pudding Characteristics

PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK BUAH KERSEN (*MUNTINGIA CALABURA L.*) TERHADAP KARAKTERISTIK PUDING

ABSTRACT

Buah Kersen (*Muntingia calabura L*) termasuk family dari tanaman *Elaeocarpaceae* ialah sejenis buah berukuran kecil, rasanya manis. Potensi gizi yang terkandung dalam buah kersen diantaranya adalah kandungan vitamin C pada 100 gram buah kersen segar adalah 80.5 mg. Oleh karena itu, pada penelitian ini akan dipelajari penambahan konsentrasi ekstrak buah kersen yang sesuai untuk menghasilkan puding ekstrak buah kersen dengan karakteristik terbaik. Tujuan umum dari peneliti ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak buah kersen (*Muntingia calabura L.*) terhadap karakteristik puding. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental yang percobaannya dirancang dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan dan 3 kali ulangan sehingga mendapatkan 12 kali percobaan. Dengan perbedaan konsentrasi ekstrak buah kersen 5%, 10%, 15% dan 20%. Parameter yang diamati adalah mutu organoleptik dan kadar vitamin C. Perlakuan perbedaan konsentrasi ekstrak buah kersen berpengaruh nyata terhadap mutu rasa dan mutu tekstur, tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap aroma, warna, tekstur, rasa dan penerimaan secara keseluruhan pada puding ekstrak buah kersen. Berdasarkan analisis kimia terhadap puding ekstrak buah kersen dengan konsentrasi penambahan ekstrak buah kersen 5% diperoleh vitamin C 18.0906 mg/100g, 10% diperoleh vitamin C 22.7024 mg.100g, 15% diperoleh vitamin C 28.9539 mg/100g dan 20% diperoleh vitamin C 35.5140 mg/100g. Perlakuan terbaik terdapat pada penambahan ekstrak buah kersen 20% karena mempunyai kandungan vitamin C yang paling tinggi dibandingkan dengan perlakuan yang lainnya.

Kata Kunci : Ekstrak Buah Kersen, Karakteristik Puding

RINGKASAN PENELITIAN

Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Kersen (*Muntingia Calabura L.*) Terhadap Karakteristik Puding

Oleh: Komang Riska Diantari Putri (Nim: P07131015002)

Buah Kersen merupakan buah yang memiliki nama lain buah talok dengan nama latin *Muntingia calabura L.* termasuk family dari tanaman *Elaeocarpaceae* ialah sejenis buah berukuran kecil, rasanya manis, memiliki warna hijau saat muda dan berwarna merah cerah saat matang. Potensi gizi yang terkandung dalam buah kersen beberapa diantaranya adalah kandungan vitamin C pada 100 gram buah kersen segar adalah 80.5 mg. Buah kersen biasanya hanya dikonsumsi secara langsung ataupun diolah menjadi hidangan seperti jus, sirup, dodol dan selai. Dengan adanya olahan tersebut buah kersen juga dapat di jadikan olahan yang lezat yaitu olahan Puding Kersen.

Tujuan umum dari peneliti ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak buah kersen (*Muntingia calabura L.*) terhadap karakteristik puding. Tujuan khususnya adalah menentukan mutu organoleptik meliputi : rasa, aroma, warna, tekstur dan menganalisis kadar vitamin C pada puding ekstrak buah kersen

Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimental, menggunakan Rancangan Acak kelompok dengan 4 perlakuan dan 3 ulangan sehingga mendapatkan 12 kali percobaan. Keempat percobaan dibedakan berdasarkan perbedaan konsentrasi ekstrak buah kersen yaitu 5%, 10%, 15% dan 20%. Parameter yang diamati meliputi mutu organoleptik dan kadar vitamin C.

Hasil peneniltian menunjukkan bahwa perbedaan konsentrasi ekstrak buah kersen berpengaruh nyata terhadap mutu rasa dan mutu tekstur. Tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap aroma, warna, tesktur, rasa dan penerimaan secara keseluruhan. Berdasarkan analisis kimia, puding ekstrak buah kersen

dengan analisis kadar vitamin C adalah untuk konsentrasi penambahan ekstrak buah kersen 5% diperoleh vitamin C 18.0906 mg/100g, 10% diperoleh vitamin C 22.7024 mg/100g, 15% diperoleh vitamin C 28.9539 mg/100g dan 20% diperoleh vitamin C 35.5140 mg/100g.

Berdasarkan hasil dan pembahasan maka perlakuan yang dipilih sebagai perlakuan terbaik pada penambahan ekstrak buah kersen adalah perlakuan dengan penambahan 20% hal ini diambil dengan pertimbangan pada perlakuan 20% mempunyai tingkat kesukaan pada aroma, tekstur, warna, rasa, serta penerimaan secara keseluruhan yang tidak berbeda nyata dengan perlakuan yang lainnya dan mempunyai kandungan vitamin C yang paling tinggi (35.5140 mg/100g) dibandingkan dengan perlakuan yang lainnya.

Daftar Bacaan : 19 (Tahun 2001-2017)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat-nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Pengaruh Ekstrak Penambahan Buah Kersen (*Muntingia calabura L*) Terhadap Karakteristik Puding” yang telah selesai tepat pada waktunya. Penyusunan Tugas Akhir ini bertujuan untuk memenuhi salah satu tugas mata kuliah Tugas Akhir.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, penulis banyak mendapat bantuan dari berbagai pihak, penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada:

1. A.A Nanak Antarini, SST, M.P selaku pembimbing utama yang telah memberikan arahan dan masukan dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
2. Ni Putu Agustini, SKM, M.Si selaku pembimbing utama yang telah memberikan arahan dan masukan dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
3. Anak Agung Ngurah Kusumajaya, SP, MPH selaku Direktur Politeknik Kesehatan Denpasar yang telah memberikan izin dan kelancaran dalam penyelesaian tugas akhir ini.
4. Ni Komang Wiardani, SST., M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar yang telah membantu memberikan kelancaran dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
5. Ni Made Dewantari,SKM,For selaku Ka. Prodi yang telah memberikan kesempatan mengikuti pendidikan program Diploma Gizi di Jurusan Gizi.
6. Dosen dan staff yang telah membantu dalam kelancaran penyelesaian tugas akhir ini.

7. Keluarga serta teman – teman yang memberikan saran dan dukungan sehingga penyusunan tugas akhir ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir yang penulis susun ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat konstruktif sangat penulis harapkan. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi siapapun yang membacanya. Akhir kata penulis ucapkan terimakasih.

Penulis,

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
SURAT BEBAS PLAGIAT.....	v
ABSTRACT	vi
ABSTRAK	vii
RINGKASAN PENELITIAN	viii
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LEMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. LatarBelakang	1
B. Rumusan Masalah Penelitian	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Puding.....	5
B. Buah Kersen	9
C. Buah Naga Merah.....	12
D. Gambaran Umum Vitamin C	13
E. Proses Pembuatan Puding	15
BAB III KERANGKA KONSEP	16
A. Kerangka Konsep	16
B. Jenis Variabel dan Definisi Operasional Variabel	18

C. Hipotesa Penelitian.....	19
BAB IV METODE PENELITIAN	20
A. Jenis Penelitian	20
B. Tempat dan Waktu Penelitian	20
C. Bahan dan Alat Membuat Puding	21
D. Sampel Penelitian	22
E. Prosedur Kerja Penelitian.....	23
F. Cara Pengamatan.....	29
G. Pengolahan dan Analisis Data.....	31
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
A. Hasil Penelitian	33
B. Pembahasan	38
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....	43
A. Simpulan.....	43
B. Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN.....	47

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Kandungan Gizi Puding Coklat dalam 100 gram.....	8
2. Kandungan Gizi Buah Kersen dalam 100 gram.....	12
3. Formulasi Bahan dalam Pembuatan Puding Buah Kersen.....	26
4. Uji Hedonik Terhadap Keseluruhan.....	30
5. Uji Mutu Hedonik Terhadap Rasa Puding	30
6. Uji Mutu Hedonik Terhadap Tekstur Puding.....	30
7. Rata-Rata Uji Hedonik Terhadap Aroma,Warna,Tektur,Rasa,Penerimaan Secara Keseluruhan, Mutu Tekstur dan Mutu Rasa.....	34
8. Hasil Analisis Uji Vitamin C	37

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
1. Buah Kersen	10
2. Kerangka Konsep Penelitian	17
3. Pembuatan Ekastrak Buah Kersen	24
4. Pembuatan Ekstrak Buah Naga Merah.....	25
5. Pembuatan Puding Buah Kersen	28
6. Puding Ekstrak Buah Kersen.....	33

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Uji Organoleptik Terhadap Tingkat Keseluruhan	48
2. Uji Organoleptik Mutu Hedonik Terhadap Rasa	48
3. Uji Organoleptik Mutu Hedonik Terhadap Tekstur	50
4. Analisis Statistika Uji Organoleptik Aroma.....	51
5. Analisis Statistika Uji Organoleptik Warna	52
6. Analisis Statistika Uji Organoleptik Tekstur	53
7. Analisis Statistika Uji Organoleptik Rasa	54
8. Analisis Statistika Uji Organoleptik Mutu Rasa	55
9. Analisis Statistika Uji Organoleptik Penerimaan Secara Keseluruhan ..	61