SKRIPSI

ANALISIS DAYA TERIMA ORGANOLEPTIK DAN UJI KALIUM PADA PUDING PISANG AMBON *(Musa Paradisiaca Var.Sapientum L.Kunt)* DENGAN KOMBINASI SARI SEMANGKA (Citrullus lanatus*)* SEBAGAI SELINGAN SEHAT

Disusun Oleh :

ADELIA ANJELIKA
NIM : P05130221001

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES BENGKULU
PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
TAHUN 2025

HALAMAN PERSETUJUAN

SKRIPSI

ANALISIS DAYA TERIMA ORGANOLEPTIK DAN UJI KALIUM PADA PUDING PISANG AMBON (Musa Paradisiaca Var.Sapientum L.Kunt) DENGAN KOMBINASI SARI SEMANGKA (Citrullus lanatus) SEBAGAI SELINGAN SEHAT

Yang dipersiapkan dan Dipresentasikan Oleh :

ADELIA ANJELIKA
NIM: P05130221001

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Skripsi ini Telah Diperiksa dan Disetujui untuk Dipresentasikan Dihadapan Tim Penguji Poltekkes Kemenkes Bengkulu Jurusan Gizi Pada Tanggal :11 Juni 2025

Mengetahui
Pembimbing Skripsi

Pembimbing I	Pembimbing II
Anang Wahyudi, S.Gz.,MPH	Kusdalinah, SST. M.,Gizi
NIP. 19820192006041002	NIP. 198105162008102012

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

ANALISIS DAYA TERIMA ORGANOLEPTIK DAN UJI KALIUM PADA PUDING PISANG AMBON *(Musa Paradisiaca Var.Sapientum L.Kunt)* DENGAN KOMBINASI SARI SEMANGKA (Citrullus lanatus) SEBAGAI SELINGAN SEHAT

Yang Dipersiapkan dan Dipresentasikan Oleh :

ADELIA ANJELIKA
NIM : P05130221001

Skripsi Ini Telah Diuji dan Dipertahankan di Hadapan Tim Penguji Poltekkes Kemenkes Bengkulu Jurusan Gizi
Pada Tanggal : 11 Juni 2025

Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima

Tim Penguji

Ketua Dewan Penguji	Penguji II
Dr. Emy Yuliantini,SKM.,MPH	Jumiyati, SKM., M. Gizi
NIP. 197502061998032001	NIP. 197502122001122001

Penguji III	Penguji IV
Kusdalinah, SST. M.,Gizi	Anang Wahyudi, S.Gz., MPH
NIP. 198105162008012012	NIP. 198210192006041002

Mengesahkan,
Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu

Anang Wahyudi, S.Gz., MPH
NIP. 198210192006041002

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

BIODATA PENULIS



Nama	: Adelia Anjelika
Nim	: P05130221001
Prodi	: Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Tempat / Tanggal Lahir	: Pagaralam/25 juli 2003
Jenis Kelamin	: Perempuan
Agama	: Islam
Alamat	: Tebat baru ilir,Kel.Tebat Giri Indah, Kec.Pagaralam Selatan,Kota Pagaralam
Email	: adeliaanjelika25@gmail.com
Riwayat Pendidikan	: TK : Tk.Aisyiyah Bustanul,A.Kauman
	SD : Sd Muhamadiyah 3 Pagaralam
	SMP : Smp Negeri 2 Pagaralam
	SMK : Smk Muhamadiyah Pagaralam

MOTO

"Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya
Dia mendapatkan (Pahala) dari (Kebijakan) yang dikerjakannya dan mendapat (Siksa)
Dari (Kejahatan) yang diperbuatnya"
(QS. Al-Baqarah : 286)

“Maka Sesungguhnya bersama kesulitan itu ada kemudahan
Sesungguhnya bersama kesulitan itu ada kemudahan ”
(QS. Al-Insyirah : 5)

"Hatiku tenang mengetahui apa yang melewatkanku tidak akan pernah menjadi takdirku, dan apa yang ditakdirkan untukku tidak akan pernah melewatkanku"
(Umar bin Khattab)

“god have perfect timing, never early, never late. It takes a little patience and it takes a lot of faith, but it's a worth the wait"

"Orang lain gak akan paham masa sulitnya kita, yang mereka ingin tahu hanya bagian success stories nya aja. Jadi berjuanglah untuk diri sendiri meskipun gak akan ada yang tepuk tangan. Kelak diri kita di masa depan akan sangat bangga dengan apa yang kita perjuangkan hari ini”

Jadi tetap berjuang ya

KATA PERSEMBAHAN

Segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas limpahan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan segala keterbatasan dan tantangan yang ada. Dengan penuh rasa syukur dan cinta yang tak terucap, karya sederhana ini kupersembahkan kepada jiwa paling berharga dalam hidupku:

- Untuk Ibuku tercinta sosok luar biasa yang menjadi pelita dalam setiap langkahku. Dalam dekapanmu kutemukan kehangatan, dalam nasihatmu kutemukan arah, dan dalam doamu kutemukan kekuatan yang tak pernah pudar. Engkau adalah pelangi dalam badai, mentari dalam mendung. Terima kasih, Ibu, atas cinta tanpa syarat, atas sabar yang tak pernah surut, dan atas semua pengorbanan yang mungkin tak pernah sempat kubalas.
- Untuk Bapakku meskipun kehidupan membawa kita pada jarak dan keadaan yang berbeda, aku tetap menyimpan rasa hormat dan cinta yang mendalam.Terima kasih karena telah menjadi bagian dari langkah awal hidupku. Doaku menyertaimu, agar Allah senantiasa melindungimu, memberimu ketenangan, dan membukakan jalan menuju kebaikan yang baru.
- Adikku tersayang (Geti Winanda), terima kasih atas segala doa, dan dukungan yang terus mengiringi perjalanan ini. dari semangat yang tak tergantikan, yang membuat langkah ini terasa lebih ringan dan penuh warna**.**
- Untuk kalian, Cecen (Nova,Elma,Ega,Lusi,Desi,Elsha,Balqis) teman tertawa di kala bahagia,penopang setia di saat dunia terasa berat.Terima kasih telah menjadi bagian dari perjalanan ini,bukan hanya dengan tawa yang riuh,tapi juga dengan pelukan diam saat hati lelah.Kita pernah lelah bersama,pernah jatuh dan bangkit bersama,dan dalam segala kekacauan hidup—kalian tetap tinggal.
- Terima kasih Nur, Mia, Helen, dan Reza,yang dengan tulus telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikirannya,membantu dalam proses ini, meski sering kali merepotkan.
- Untuk adik tersayang,Dwy Febrizah Ningsih dan Siska dwi handayani,yang hadir bukan sekadar sebagai saudara dalam nama,tetapi sebagai saudara dalam hati.Terima kasih telah menjadi bagian dari perjalanan ini,menemani dalam diam, menguatkan dalam letih,dan menyemai semangat di saat aku hampir menyerah.
- Untuk Ayuk Ayu dan Ayuk Dinda,Terima kasih sudah menjadi sosok kakak yang selalu ada dalam setiap langkahku. Dalam diam, kalian menguatkanku. Dalam lelah, kalian menenangkanku. Doa, dukungan, dan perhatian kalian jadi bagian penting dari perjalanan ini.
- Untuk Teman-Teman Angkatan 21, Kita berawal dari saling nggak kenal, lalu jadi satu angkatan yang suka struggle bareng—dari ngerjain tugas mepet deadline, zoom sambil tidur, sampai nungguin dosen yang nggak masuk-masuk. Terima kasih udah jadi bagian dari perjalanan yang nggak akan terlupakan. Kalian bukan cuma teman seangkatan, tapi juga teman seperjuangan, tempat berbagi keluh kesah, dan kadang jadi hiburan gratis di tengah stres. Semoga langkah kita ke

depannya makin terang, meski jalannya nanti beda-beda. Tapi kenangan sebagai Angkatan 21, gak akan pernah luntur.Sampai ketemu di puncak kesuksesan, geng!

- ❖ Untuk kamu (Wahid Apriliyansyah) yang telah hadir dalam hidupku bukan hanya sebagai kekasih, tetapi sebagai sahabat, pendengar, penguat, dan penyemangat di setiap langkah. Terima kasih atas semua waktu yang kau luangkan, kesabaran yang tak terhitung, dan keyakinanmu untuk terus berjalan bersamaku, meski jalan ini tak selalu mulus.
- ❖ Untuk diriku sendiri,yang telah memilih untuk terus berjalan, meski seringkali dalam diam dan kesepian.Terima kasih telah bertahan, di saat tak ada yang tahu seberapa berat beban yang kau pikul.Terima kasih telah bangkit, meski sering kali jatuh tanpa pelukan yang menenangkan.Kau mungkin lelah, kau mungkin menangis dalam senyap,tapi kau tetap melangkah—dan itu sudah luar biasa. Hari ini bukan soal hasil semata, tapi tentang betapa kuatnya kau melewati proses yang panjang, tentang betapa pantasnya kau untuk merasa bangga atas dirimu sendiri. Semoga kau selalu mengingat, bahwa dari semua orang yang ada di dunia ini, kau adalah satu-satunya yang tak pernah benar-benar meninggalkan dirimu sendiri Untukmu yang tetap ada.

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika, Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan, Bengkulu

Skripsi 2025

Adelia Anjelika

ANALISIS DAYA TERIMA ORGANOLEPTIK DAN UJI KALIUM PADA PUDING PISANG AMBON (Musa paradisiaca var. sapientum L.Kunt) DENGAN KOMBINASI SARI SEMANGKA (Citrullus lanatus) SEBAGAI SELINGAN SEHAT

XV + 85 halaman, 12 tabel, 8 gambar, 6 lampiran

ABSTRAK

Latar Belakang: Puding merupakan makanan penutup yang dapat menjadi alternatif selingan sehat, terutama jika diperkaya bahan lokal seperti pisang ambon dan semangka yang mengandung kalium tinggi. Kalium berperan penting dalam menjaga keseimbangan cairan dan membantu menurunkan tekanan darah. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima organoleptik dan kandungan kalium pada puding pisang ambon dengan kombinasi sari semangka.

Metode: Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari tiga formula, yaitu F1 (250g pisang : 300ml semangka), F2 (250g : 200ml), dan F3 (250g : 100ml). Uji organoleptik dilakukan oleh 30 panelis menggunakan uji hedonik untuk menilai warna, rasa, tekstur, dan aroma. Analisis kadar kalium dilakukan menggunakan metode Spektrofotometri Serapan Atom (SSA). Data dianalisis secara statistik dengan uji krusukall-walis dan dilanjutkan uji Mann-whitney.

Hasil dan Pembahasan: Hasil menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$) antar formula pada semua parameter organoleptik. Formula F1 memperoleh skor tertinggi pada seluruh aspek (warna, rasa, tekstur, aroma) dan kandungan kalium sebesar 417,04 mg/100g, menjadikannya formula terbaik. Kombinasi pisang ambon dan sari semangka menghasilkan puding yang disukai panelis serta memiliki nilai gizi yang baik.

Kesimpulan: Formula F1 merupakan formula terbaik dari segi daya terima dan kandungan kalium, sehingga berpotensi dikembangkan sebagai selingan sehat bergizi.

Kata kunci: Puding, Pisang Ambon, Semangka, Organoleptik, Kalium

Daftar pustaka: 50 (2013–2025)

Applied Bachelor Program in Nutrition and Dietetics, Department of Nutrition Poltekkes Ministry of Health, Bengkulu

Thesis 2025

Adelia Anjelika

SENSORY ACCEPTANCE ANALYSIS AND POTASSIUM TEST OF AMBON BANANA (Musa paradisiaca var. sapientum L.Kunt) PUDDING WITH WATERMELON JUICE (Citrullus lanatus) COMBINATION AS A HEALTHY SNACK

XV+ 85 pages, 12 tables, 8 figures, 6 appendices

ABSTRACT

Background: Pudding is a popular dessert that can serve as a healthy snack alternative, especially when enriched with local ingredients such as ambon banana and watermelon, which are known for their high potassium content. Potassium plays an essential role in maintaining fluid balance and helping to lower blood pressure. This study aimed to analyze the sensory acceptance and potassium content of ambon banana pudding combined with watermelon juice.

Methods: This research used an experimental method with a Completely Randomized Design (CRD) consisting of three formulations: F1 (250g banana : 300ml watermelon), F2 (250g : 200ml), and F3 (250g : 100ml). Sensory evaluation was carried out by 30 panelists using a hedonic scale to assess color, taste, texture, and aroma. Potassium content was analyzed using the Atomic Absorption Spectrophotometry (AAS) method. Data were statistically analyzed using the Kruskal-Wallis test followed by the Mann-Whitney test.

Results and Discussion: The results showed significant differences ($p < 0.05$) between the formulations for all sensory parameters. Formula F1 received the highest scores in all aspects (color, taste, texture, aroma) and had the highest potassium content of 417.04 mg/100g, making it the best formulation. The combination of ambon banana and watermelon juice produced a well-accepted and nutritious pudding.

Conclusion: Formula F1 is the best formulation in terms of sensory acceptance and potassium content, and it has potential to be developed as a nutritious healthy snack.

Keywords: Pudding, Ambon Banana, Watermelon, Sensory, Potassium
References: 50 (2013–2025)

KATA PENGANTAR

Segala puji kehadirat Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang merupakan tugas akhir dalam menyelesaikan Program Studi Sarjana Terapan Gizi Dan Dietetika di Poltekkes Kemenkes Bengkulu yang berjudul **"Analisis Daya Terima Organoleptik Dan Uji Kalium Pada Puding Pisang Ambon (Musa Paradisiaca Var.Sapientum L.Kunt) Dengan Kombinasi Sari Semangka (Citrullus Lanatus) Sebagai Selingan Sehat".** Dalam penyusunan Skripsi ini penulis mendapat banyak bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak sehingga dapat selesai pada waktunya. Oleh karena itu penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Linda,SST,M.KES. selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu yang memberikan kesempatan pada penulis untuk mengikuti pendidikan di Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
2. Anang Wahyudi, S.Gz.,MPH selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu dan pembimbing I dalam penyusunan Skripsi ini yang telah meluangkan waktu, untuk memberikan arahan, dan masukan dengan penuh kesabaran sehingga Skripsi ini bisa terselesaikan dengan baik.
3. Tetes Wahyu Witradharma, SST., M.Biomed sebagai Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
4. Kusdalinah, SST.M.,Gz. selaku pembimbing II, yang sudah bersedia menuntun dan memberikan arahan dalam penyusunan skripsi ini.

5. Dr. Emy Yuliantini, SKM.,MPH sebagai Ketua Dewan Penguji dalam penyusunan skripsi ini yang senantiasa memberikan arahan demi kebaikan penyusunan skripsi ini
6. Jumiyati, SKM., M.Gizi sebagai Penguji II dalam penyusunan skripsi ini yang senantiasa memberikan arahan demi kebaikan penyusunan skripsi ini
7. Seluruh dosen yang telah memberikan banyak ilmu, motivasi dan contoh yang luar biasa selama menjalani pendidikan di Jurusan Gizi hingga terselesaikannya penyusunan Skripsi ini
8. Kepada kedua orang tua dan saudara-saudaraku yang selalu memberi doa, dukungan, motivasi, perhatian, serta bantuan fisik maupun non fisik dalam penyelesaian skripsi ini
9. Terakhir kepada teman terdekat, teman kelas, serta teman angkatan 21 yang sudah sama-sama berjuang, yang sudah sama-sama berjalan bergandengan tangan tanpa saling melepas, dan yang telah memberikan saya dorongan untuk sampai di titik hampir akhir ini, terimakasih banyak.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan Skripsi ini masih banyak terdapat kekeliruan dan kekhilafan baik dari segi penulisan maupun penyusunan dan metodologi. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan bimbingan dari berbagai pihak agar penulis dapat berkarya lebih baik dan optimal lagi di masa yang akan datang.

Bengkulu,Januari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN ..... **ii**
HALAMAN PENGESAHAN ..... **iii**
BIODATA PENULIS ..... **iv**
MOTO ..... **v**
KATA PERSEMBAHAN ..... **vi**
ABSTRAK ..... **viii**
KATA PENGANTAR ..... **x**
DAFTAR ISI ..... **xii**
DAFTAR TABEL ..... **xiv**
DAFTAR GAMBAR ..... **xv**
BAB 1 PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang 1
B. Rumusan Masalah 3
C. Tujuan Penelitian 3
D. Manfaat 4
E. Keaslian Penelitian 5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA 6
A. Pisang 6
B. Semangka 8
C. Puding 10
D. Uji organoleptik 14
E. Panelis 16
F. Uji Hedonik 19
G. Kalium 21
H. Uji Kalium 22
I. Hipotesis penelitian 23
BAB III METODE PENELITIAN 24
A. Desain Penelitian 24
B Tempat dan Waktu 26
C. Variabel Penelitian 24
D. Kerangka Konsep 24
E. Teknik Pengambilan sampel 25

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

F. Alat Dan Bahan 25
G. Defenisi Operasional 26
H. Pelaksanaan Penelitian 26
I . Proses pembuatan Puding 27
J . Analisis Data 28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 29
A. Pelaksanaan Penelitian 30
B Hasil Penelitian 30
C. Pembahasan Penelitian 39
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 46
A. Kesimpulan Penelitian 46
B Saran Penelitian 47
DAFTAR PUSTAKA 48
LAMPIRAN 51

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Keaslian Penelitian 5
Tabel 2. 1 Syarat Mutu Puding 8
Tabel 2. 2 Kandungan Gizi Puding 10
Tabel 2. 3 Standar Resep 15
Tabel 2. 4 Kelompok Sifat Uji Organoleptik 10
Tabel 2. 5 Angka Kecukupan Gizi 15
Tabel 3. 1 Definisi Operasional 27
Tabel 3. 2 Perlakuan Puding 28
Tabel 4. 1 Hasil Uji Organoleptik Warna 33
Tabel 4. 2 Hasil Uji Organoleptik Rasa 34
Tabel 4. 3 Hasil Uji Organoleptik Tekstur 35
Tabel 4. 4 Hasil Uji Organoleptik Aroma 36
Tabel 4. 4 Hasil Uji Kalium 37

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Kerangka Konsep 21
Gambar 3. 2 Diagram Alir Pembuatan puding 23
Gambar 4. 1 Grafik Rata Rata Warna..... 8
Gambar 4. 2 Grafik Rata Rata Rasa 18
Gambar 4. 3 Grafik Rata Rata Tekstur 21
Gambar 4. 4 Grafik Rata Rata Aroma 23

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu