



**UNIVERSITAS ANDALAS**

**FORMULASI PUDING EKSTRAK ETANOL BAWANG DAYAK  
((*Eleutherine bulbosa* (Mill.) Urb.)) TERHADAP NILAI GIZI DAN  
UJI ORGANOLEPTIK SEBAGAI MAKANAN SELINGAN  
PENDERITA DIABETES MELITUS TIPE II**

**Oleh :**

**MAYA KRISMONA PANCER**

**No. BP. 1811222007**

**Pembimbing I : Dr. Deni Elnovriza, STP, M.Si**

**Pembimbing II : Firdaus, SP, M.Si**

**Diajukan Sebagai Pemenuhan Syarat untuk Mendapatkan  
Gelar Sarjana Gizi**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG, 2023**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS ANDALAS**

**Skripsi, Januari 2023**

**Maya Krismona Pancer, No.BP. 1811222007**

**Formulasi Puding Ekstrak Etanol Bawang Dayak (*Eleutherine bulbosa (Mill.) Urb.*)  
Terhadap Nilai Gizi Dan Uji Organoleptik Sebagai Makanan Selingan Penderita Diabetes  
Melitus Tipe II**

xii + 96 halaman, 28 tabel, 10 gambar, 13 lampiran

**ABSTRAK**

**Tujuan**

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk puding ekstrak bawang dayak (*Eleutherine bulbosa (Mill.) Urb.*) terhadap uji organoleptic dan kandungan gizi sebagai makanan selingan penderita diabetes melitu tipe 2.

**Metode**

Penelitian ini berjenis eksperimental laboratorium berupa percobaan penambahan ekstrak bawang dayak. Produk dibuat dengan 4 taraf perlakuan yang terdiri dari F0 (formula standar), F1, F2, dan F3 dengan penambahan ekstrak bawang dayak berturut-turut sebesar 0 mg, 42,27 mg, 74,76 mg, dan 106,8 mg. Percobaan dilakukan dengan dua kali ulangan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Uji organoleptic dilakukan menggunakan lembar pengujian berdasarkan SNI 01-2346-2006 tentang petunjuk pengujian organoleptik atau sensori yang dimodifikasi sesuai kebutuhan peneliti dan melibatkan 35 orang panelis semi terlatih. Analisa data dilakukan menggunakan uji Kruskalwalis dengan taraf pengujian 5% dan dilanjutkan dengan uji Mann Whitney sebagai uji lanjut.

**Hasil**

Berdasarkan Uji Organoleptik, formula yang paling disukai oleh panelis adalah F3 dengan karakteristik mutu warna sedang, agak manis, agak harum, dan tekstur lembut. Tidak ada perbedaan nyata anatar keempat formula ( $p\text{-value} > 0,05$ ). Berdasarkan uji kandungan zat gizi, kandungan gizi F3 berupa kadar air 92,85%, Kadar abu 0,03%, protein 1,69%, lemak 0,12%, karbohidrat 5,32%, dan positif mengandung Flavonoid, Saponin, dan Alkaloid.

**Kesimpulan**

Dari ketiga perlakuan, formula terpilih adalah F3 dengan penambahan ekstrak bawang dayak sebanyak 106,8 mg.

**Daftar Pustaka** : 96 (1997 - 2022)

**Kata Kunci** : Produk puding ekstrak bawang dayak, maknan selingan,  
Flavonoid, diabetes mellitus tipe 2.

**Thesis, January 2023**

**Maya Krismona Pancer, Student ID Number. 1811222007**

**Pudding Formulation of Dayak Onion Extract ((*Eleutherine bulbosa* (Mill.) Urb.) Against Nutritional Value and Organoleptic Tests as a Snack for Diabetes Mellitus Patients Type II**

xii + 96 pages, 28 tables, 10 pictures, 13 attachments

**ABSTRACT**

**Destination**

This study aims to develop a product of Dayak onion extract pudding ((*Eleutherine bulbosa* (Mill.) Urb.) for organoleptic tests and nutritional content as a snack for people with type 2 diabetes mellitus.

**Method**

This research is a laboratory experimental type in the form of an experiment with the addition of Dayak onion extract. The product was made with 4 levels of treatment consisting of F0 (standard formula), F1, F2, and F3 with the addition of 0 mg of Dayak onion extract respectively. 42.27 mg, 74.76 mg and 106.8 mg. The experiment was carried out with two repetitions using a completely randomized design (CRD). Organoleptic tests were carried out using test sheets based on SNI 01-2346-2006 concerning organoleptic or sensory testing instructions modified according to the needs of researchers and involving 30 semi-trained panelists. Data analysis was carried out using the Kruskalwalis test with a test level of 5% and continued with the Mann Whitney test as a follow-up test.

**Results**

Based on the organoleptic test, the most preferred formula by the panelists was F3 with the quality characteristics of medium, slightly sweet, slightly fragrant, and soft texture. There is no significant difference between the four formulas ( $p$ -value  $>0.05$ ). Based on the nutrient content test, the nutritional content of F2 was in the form of 92.85% moisture content, 0.03% ash content, 1.69% protein, 0.12% fat, 5.32% carbohydrates, and positively contained Flavonoids, Saponins, and Alkaloids.

**Conclusion**

Of the three treatments, the formula chosen was F3 with the addition of 106,8 mg of Dayak onion extract.

**Reference**

**: 96 (1997 - 2022)**

**Keywords**

**: Dayak onion extract Pudding, snack, Flavonoid, diabetes mellitus Type 2.**