



UNIVERSITAS ANDALAS

**EKSTRAK KELOPAK BUNGA ROSELLA (*Hibiscus Sabdariffa L*)
DALAM PEMBUATAN PERMEN JELLY DARI GELATIN TULANG SAPI
SEBAGAI CEMILAN ANTIOKSIDAN UNTUK ANAK SEKOLAH**

Oleh:

NADILLA FITRI ANDINI

NIM. 1911223006

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

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2023



UNIVERSITAS ANDALAS

**EKSTRAK KELOPAK BUNGA ROSELLA (*Hibiscus Sabdariffa L*)
DALAM PEMBUATAN PERMEN JELLY DARI GELATIN TULANG SAPI
SEBAGAI CEMILAN ANTIOKSIDAN UNTUK ANAK SEKOLAH**

Oleh:

NADILLA FITRI ANDINI

NIM. 1911223006

PEMBIMBING 1: Dr. Deni Elnovriza, S.T.P, M.Si

PEMBIMBING 2: Dr. Frima Elda,SKM,MKM

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2023

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS**

Skripsi, Agustus 2023

Nadilla Fitri Andini, NIM. 1911223006

EKSTRAK KELOPAK BUNGA ROSELLA (*Hibiscus Sabdariffa L.*) DALAM PEMBUATAN PERMEN JELLY DARI GELATIN TULANG SAPI SEBAGAI CEMILAN ANTIOKSIDAN UNTUK ANAK SEKOLAH

xii + 101 halaman, 36 tabel, 16 gambar, 15 lampiran

ABSTRAK

Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk pembuatan produk permen jelly dari gelatin tulang sapi dengan penambahan ekstrak kelopak bunga rosella (*Hibiscus Sabdariffa L.*) sebagai cemilan antioksidan untuk anak sekolah usia 7-9 tahun.

Metode

Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimental menggunakan rancangan acak lengkap (RAL). Percobaan langsung dilakukan mengenai penambahan ekstrak kelopak bunga rosella terhadap produk permen jelly dari gelatin tulang sapi dengan 4 perlakuan yaitu 0ml (F0), 70 ml (F1), 80 ml (F2), dan 90 ml (F3) dengan pengulangan sebanyak 2 kali.

Hasil

Hasil penelitian menunjukkan formula terpilih produk permen jelly dari gelatin tulang sapi dengan penambahan ekstrak kelopak bunga rosella berdasarkan uji hedonik, uji mutu hedonik dan zat gizi ialah F3 dengan kategori suka dan karakteristik warna agak gelap, aroma sedang, rasa agak asam dan tekstur kenyal. Kandungan zat gizi formula terpilih ialah kadar air 57.14%, kadar abu 0.59%, protein 27.22%, lemak 1.73%, karbohidrat 14% dan antioksidan 64.4%.

Kesimpulan

Formula terpilih pada pembuatan produk permen jelly dari gelatin tulang sapi dengan penambahan ekstrak kelopak bunga rosella ialah F3 dengan penambahan ekstrak kelopak bunga rosella sebanyak 90 ml.

Daftar Pustaka : 50 (2006-2022)

Kata Kunci : Antioksidan, anak sekolah, ekstraksi, kelopak bunga rosella, permen jelly.

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH
ANDALAS UNIVERSITY**

**Undergratuated Thesis, Agustus 2023
Nadilla Fitri Andini, Student ID Number 1911223006**

**EXTRACT OF ROSELLA FLOWER PETALS (*Hibiscus sabdariffa* L.) FOR A GUMMY
FROM GELATIN AS A SNACK PRODUCT FOR SCHOOL CHILDREN**

xii + 101 pages, 36 tabels, 16 images, 15 attachments

ABSTRACT

Objective

This research aims to develop a gummy from gelatin, adding extract rosella flower as a snack product for school children 7-9 years old.

Method

The type of research is a pure experimemntal study using a completely randomized design (CRD) with 4 treatments, namely 0 ml (F0), 70 ml (F1), 80 ml(F2), 90 ml (F3) with 2 repetitions.

Results

The result showed that the selected formula for gummy from gelatin with addition extraxct rosella flower based on hedonic test, the hedonic test quality and the nutritional substance was F3 with the 'like' category and characteristic of a rather slightly dark, a normal scent, slightly sour taste, and have a chewy texture. The nutritional content of the selected formula is 57.4% water content, 0,59% ash content, 27.22% protein, 1.73% fat, 14% carbs and 64.4mg of antioxidants.

Conclusion

The selected formula for oroduct development of gummy from gelatin with addition of extract rosella flower is F3 with the addition of extraxction rosella flower as much as 90ml.

References : 50 (2006-2022)

Keywords : Antioxidants, school children, extraction, rosella flower, gummy