



UNIVERSITAS ANDALAS

**PENGEMBANGAN PRODUK PUDING JAHE (*Zingiber officinale*
Rose) DENGAN PENAMBAHAN LIDAH BUAYA (*Aloe*
barbadensis Miller) SEBAGAI MAKANAN FUNGSIONAL
UNTUK MEREDAKAN DISMENOIRE PRIMER**

Oleh :

SYIFA MARDHATILLAH

No. BP. 2011222002

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

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2024**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS**

Skripsi, Agustus 2024

Syifa Mardhatillah, No. Bp 2011222002

**PENGEMBANGAN PRODUK PUDING JAHE (*Zingiber officinale Rosc*)
DENGAN PENAMBAHAN LIDAH BUAYA (*Aloe barbadensis Miller*)
SEBAGAI MAKANAN FUNGSIONAL UNTUK MEREDAKAN
DISMENORE PRIMER**

xii + 100 halaman + 24 tabel + 18 gambar + 11 lampiran



ABSTRAK

Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk puding jahe dengan penambahan lidah buaya terhadap mutu organoleptik, kandungan zat gizi, serta kandungan total fenol sebagai makanan fungsional untuk meredakan dismenore primer.

Metode

Penelitian ini berjenis penelitian eksperimental dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) berupa pemberian lidah buaya 4 taraf perlakuan yang berbeda dengan 2 kali pengulangan yang terdiri dari F0 (formula kontrol), F1, F2, dan F3 dengan penambahan lidah buaya secara berturut-turut sebesar 10%, 15%, dan 20%. Uji organoleptik dilakukan dengan menggunakan formulir berdasarkan SNI 01-2346-2006 tentang petunjuk pengujian organoleptik atau sensoris yang dimodifikasi sesuai kebutuhan peneliti. Uji organoleptik dilakukan dengan melibatkan 30 panelis semi terlatih. Analisis data menggunakan uji *Kruskal Wallis* dan *ANOVA* kemudian dilanjutkan dengan uji *Mann Whitney* apabila data menunjukkan perbedaan nyata atau signifikan ($p\text{-value} < 0,05$).

Hasil

Berdasarkan uji organoleptik dan uji kandungan gizi, diperoleh F1 sebagai formula terbaik dengan karakteristik puding berwarna terang, aroma harum, rasa manis, dan tekstur lembut. Kandungan gizi formula terpilih yaitu kadar air sebesar 70,85%, kadar abu sebesar 0,60%, kadar protein sebesar 2,05%, kadar lemak sebesar 0,48%, kadar karbohidrat sebesar 26,03%, kadar kalsium sebesar 150,75 mg/200 gr, dan total fenol sebesar 0,67 mg GAE/g.

Kesimpulan

Berdasarkan dari 4 taraf perlakuan puding jahe, ditetapkan F1 sebagai formula terbaik dengan penambahan lidah buaya sebanyak 10%.

Daftar Pustaka : 79 (2013 – 2024)

Kata Kunci : dismenore primer, fenol, lidah buaya, jahe, puding.

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH
ANDALAS UNIVERSITY**

Thesis, Agustus 2024

Syifa Mardhatillah, Student ID Number. 2011222002

**DEVELOPMENT OF GINGER (*Zingiber officinale* Rosc) PUDDING WITH
ADDITION OF ALOE VERA (*Aloe barbadensis* Miller) AS A FUNCTIONAL
FOOD FOR RELIEVE PRIMARY DYSMENORRHEA**

xii + 100 pages + 24 tables + 18 images + 11 attachments

ABSTRACT

Objectives

This study aimed to develop a ginger (*Zingiber officinale* Rosc) pudding with addition of aloe vera (*Aloe barbadensis* Miller) in terms of organoleptic quality and nutrient content test as a functional food for relieve primary dysmenorrhea.

Method

This study is an experimental research using a Completely Randomized Design (CRD) with addition of aloe vera in four different treatment levels and two replications. The treatments consist of F0 (control formula), F1, F2, and F3, with aloe vera added in amounts of 10%, 15%, and 20%, respectively. Organoleptic testing was conducted using a form based on SNI 01-2346-2006, which provides guidelines for organoleptic or sensory testing, modified according to the researchers' needs. The organoleptic tests involved 30 semi-trained panelists. Data analysis was performed using the Kruskal-Wallis test and ANOVA, followed by the Mann-Whitney test if the data showed significant differences (p -value < 0.05).

Results

Based on the result of organoleptic test and nutrient content analysis, F1 was identified as the best formula with characteristics of a pudding that has a bright color, a fragrant aroma, a sweet taste, and a soft texture. The nutritional content of the selected formula was 70.85% moisture content, 0.60% ash content, 2.05% protein content, 0.48% fat content, 26.03% carbohydrate content, 150.75 mg/200 g calcium content, and 0.67 mg GAE/g total phenol content.

Conclusion

Based on the 4 level treatments of ginger pudding, F1 was determined as the best formula with the addition of 10% aloe vera.

Reference : 79 (2013 - 2024)

Keyword : primary dysmenorrhea, phenol, aloe vera, ginger, pudding.