



UNIVERSITAS ANDALAS

UNIVERSITAS ANDALAS

**PENGEMBANGAN PUDING KULIT DAN DAGING BUAH PISANG
AMBON (*Musa paradisiaca var Sapientum*) SEBAGAI CEMILAN UNTUK
DIABETES MELITUS TIPE 2**

Oleh :

Husnatul Hasanah

No. BP 2011223019

Pembimbing 1 : Dr. Deni Elnovriza, STP, M.Si

Pembimbing 2 : Firdaus, SP, M.Si

Diajukan Sebagai Pemenuhan Syarat Untuk Mendapatkan Gelar Sarjana
Gizi

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

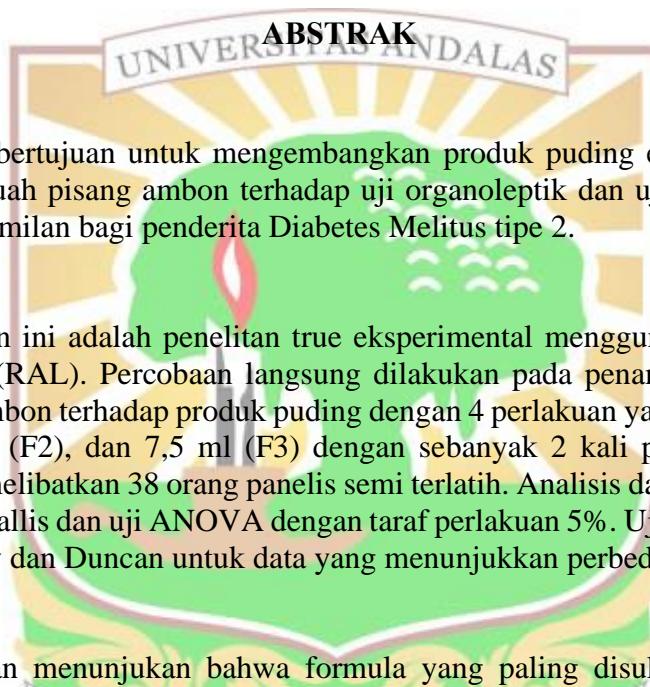
PADANG, 2024

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS**

**Skripsi, Oktober 2024
Husnatul Hasanah, NIM. 2011223019**

**Pengembangan Puding Kulit dan Daging Buah Pisang Ambon
(*Musa paradisiaca var Sapientum*) Sebagai Cemilan Untuk
Diabetes Melitus Tipe 2**

xiv + 112 halaman, 33 tabel, 18 gambar, 11 lampiran



Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk puding ekstrak kulit dan pure daging buah pisang ambon terhadap uji organoleptik dan uji kandungan zat gizi sebagai cemilan bagi penderita Diabetes tipe 2.

Metode

Jenis penelitian ini adalah penelitian true eksperimental menggunakan rancangan acak lengkap (RAL). Percobaan langsung dilakukan pada penambahan ekstrak kulit pisang ambon terhadap produk puding dengan 4 perlakuan yaitu 0 ml (F0), 2,5 ml (F1), 5 ml (F2), dan 7,5 ml (F3) dengan sebanyak 2 kali pengulangan. Uji organoleptik melibatkan 38 orang panelis semi terlatih. Analisis data menggunakan uji Kruskall Wallis dan uji ANOVA dengan taraf perlakuan 5%. Uji lanjutan berupa Mann Whitney dan Duncan untuk data yang menunjukkan perbedaan signifikan.

Hasil

Hasil penelitian menunjukan bahwa formula yang paling disukai panelis pada puding kulit dan daging buah pisang ambon berdasarkan uji hedonik, uji mutu hedonik dan analisis zat gizi adalah F3 dengan karakteristik warna agak terang, aroma harum, rasa agak manis, dan tekstur netral/biasa. Terdapat perbedaan signifikan pada segi warna dan rasa ($p\text{-value} < 0,05$) Kandungan zat gizi formula terpilih adalah kadar air 85,62%, kadar abu 0,75%, protein 1,24%, lemak 0,85%, karbohidrat 11,55% dan daya inhibisi antioksidan 73,62%.

Kesimpulan

Berdasarkan masing masing taraf perlakuan, formula terpilih adalah F3 dengan penambahan ekstrak kulit pisang ambon sebanyak 7,5 ml

Daftar Pustaka : 128 (2007-2024)

Kata Kunci : Antioksidan, Ekstraksi, Diabetes Melitus, Flavonoid, Pisang Ambon.

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH
ANDALAS UNIVERSITY**

**Undergraduate Thesis, October 2024
Husnatul hasanah, Student ID Number 2011223019**

**Development of Ambon Banana (*Musa paradisiaca var Sapientum*)
Skin and Flesh Pudding as a Snack for Type 2 Diabetes Mellitus**
xiv + 112 pages, 33 tables, 18 pictures, 11 attachments

ABSTRACT

Objective

This study aimed to develop a pudding product using banana peel extract and banana pulp puree for organoleptic testing and nutrient content analysis as a snack for individuals with Type 2 Diabetes Mellitus.

Method

This study was a true experimental research using a Completely Randomized Design (CRD). The experiment was conducted by adding banana peel extract to the pudding product with 4 treatments: 0 ml (F0), 2.5 ml (F1), 5 ml (F2), and 7.5 ml (F3), with 2 replications. The organoleptic test involved 38 semi-trained panelists. Data analysis was performed using the Kruskal-Wallis test and ANOVA with a 5% significance level. Follow-up tests, including the Mann-Whitney and Duncan tests, were used for data showing significant differences.

Result

The results of the study showed that the formula most preferred by the panelists for the pudding made from banana peel and pulp, based on the hedonic test, hedonic quality test, and nutrient analysis, was F3, which had characteristics of a light color, fragrant aroma, slightly sweet taste, and a neutral/ordinary texture. Significant differences were found in terms of color and taste (p -value < 0.05). The nutrient content of the selected formula included 85.62% moisture, 0.75% ash, 1.24% protein, 0.85% fat, 11.55% carbohydrates, and 73.62% antioxidant inhibition activity.

Conclusion

Based on each treatment level, the selected formula is F3 with the addition of 7.5 ml of banana peel extract.

References : 128 (2007-2024)

Keyword :Ambon Banana, Antioxidants, Diabetes Mellitus, Extraction, Ambon banana, Flavonoid