



UNIVERSITAS ANDALAS

**PENGEMBANGAN PRODUK PUDING AIR KELAPA MUDA
(*Cocos Nucifera L.*) BERBASIS *BEE BREAD* SEBAGAI
IMPLEMENTASI APITERAPI UNTUK PENDERITA
DIABETES MELITUS TIPE 2**

Oleh :

NADIA SUMARNO

No. BP. 1911222015

PEMBIMBING 1: Dr. Deni Elnovriza, S.TP., M.Si

PEMBIMBING 2: Dr. Frima Elda, S.KM., M.KM

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2025

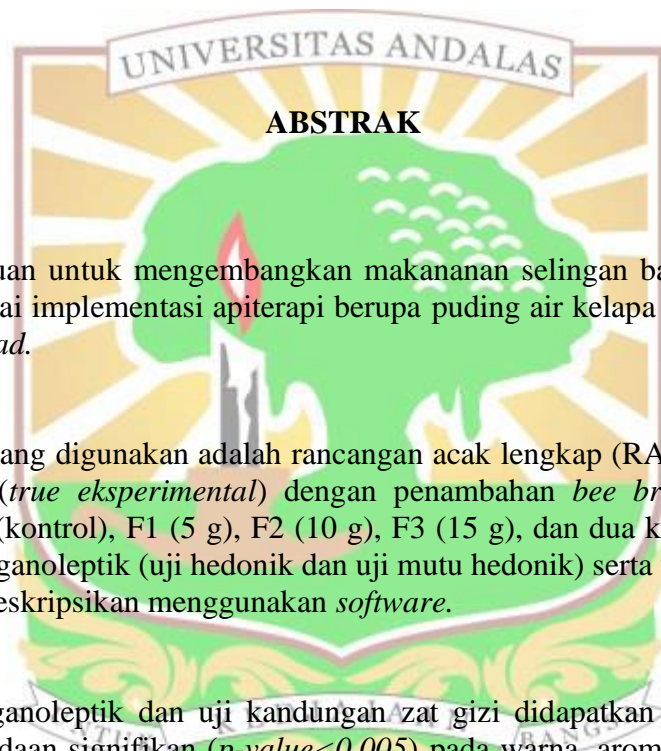
**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS**

Skripsi, Januari 2025

NADIA SUMARNO, No. BP. 1911222015

**PENGEMBANGAN PRODUK PUDING AIR KELAPA MUDA (*Cocos Nucifera L.*)
BERBASIS *BEE BREAD* SEBAGAI IMPLEMENTASI APITERAPI UNTUK
PENDERITA DIABETES MELITUS TIPE 2**

xii + 68 halaman, 27 tabel, 15 gambar, 13 lampiran



Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan makanan selingan bagi penderita diabetes melitus tipe 2 sebagai implementasi apiterapi berupa puding air kelapa muda (*cocos nucifera L.*) berbasis *bee bread*.

Metode

Metode penelitian yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) berjenis penelitian eksperimen murni (*true eksperimental*) dengan penambahan *bee bread* ke dalam empat perlakuan yaitu F0 (kontrol), F1 (5 g), F2 (10 g), F3 (15 g), dan dua kali pengulangan. Data diperoleh dari uji organoleptik (uji hedonik dan uji mutu hedonik) serta uji kandungan zat gizi yang diolah dan dideskripsikan menggunakan *software*.

Hasil

Berdasarkan uji organoleptik dan uji kandungan zat gizi didapatkan hasil bahwa terdapat pengaruh dan perbedaan signifikan ($p\text{-value} < 0,005$) pada warna, aroma, rasa, kadar protein, dan kadar abu pada puding. Formula terbaik yang dipilih adalah F1 dengan warna agak kecoklatan, aroma sedang, rasa manis, dan tekstur kenyal. Kandungan gizi F1 sebesar 0,47% protein, 0,03% lemak, 7,60% karbohidrat, 0,86% kadar abu, dan 91,04% kadar air.

Kesimpulan

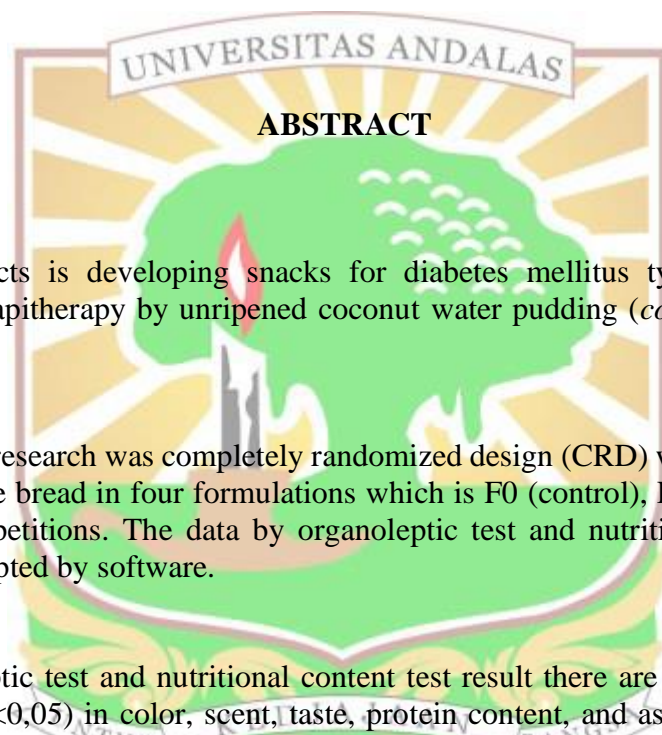
Formula terbaik pada pengembangan produk yang terpilih merupakan F1 dengan diberi penambahan *bee bread* sebanyak 5 gram pada puding.

Daftar Pustaka : 38 (2009-2024)

Kata Kunci : *Bee Bread*, Air Kelapa Muda, Puding, Diabetes Melitus

**PRODUCT DEVELOPMENT UNRIPENED COCONUT WATER PUDDING (*Cocos
Nucifera L.*) BASED BEE BREAD AS AN IMPLEMENTATION OF APITHERAPY
FOR DIABETES MELLITUS TYPE 2 PATIENS**

xii + 68 pages, 27 tables, 15 images, 13 attachments



Objective

This research objects is developing snacks for diabetes mellitus type 2 patients as an implementation of apitherapy by unripened coconut water pudding (*cocos nucifera L.*) with based bee bread.

Method

The method of this research was completely randomized design (CRD) with true experimental design by added bee bread in four formulations which is F0 (control), F1 (5g), F2 (10 g), F3 (15 g), and two repetitions. The data by organoleptic test and nutritional concent test are analyzed and descripted by software.

Result

Based on organoleptic test and nutritional content test result there are significant effect and difference ($p\text{-value} < 0,05$) in color, scent, taste, protein content, and ash content in pudding. Best formula chosen is F1 with browny color, medium scent, sweet taste, and chewy texture. Nutritional content of F1 is 0,47% protein; 0,03 fat; 7,60% carbohydrates; 0,86% ash content; and 91,04% water content.

Conclusion

The best formula chosen on product development was F1 which added 5 gram of bee bread in pudding.

References : 38 (2009-2024)

Keywords : Bee Bread, Unripened Coconut Water, Pudding, Diabetes Mellitus