



UNIVERSITAS ANDALAS

PENGEMBANGAN PRODUK PUDING PISANG AMBON (*Musa paradisiaca* var. *sapientum* (L.)kunt.) DENGAN PENAMBAHAN KACANG HIJAU (*Vigna radiata*) DAN JAHE PUTIH (*Zingiber officinale* var. *amrum*) TERHADAP KANDUNGAN GIZI DAN ORGANOLEPTIK MAKANAN SELINGAN PENDERITA HIPERTENSI

Oleh :

NABILA MAULANA PUTRI

No.BP 2011222016

Pembimbing 1 : Dr. Azrimaidaliza, S.K.M., M.K.M

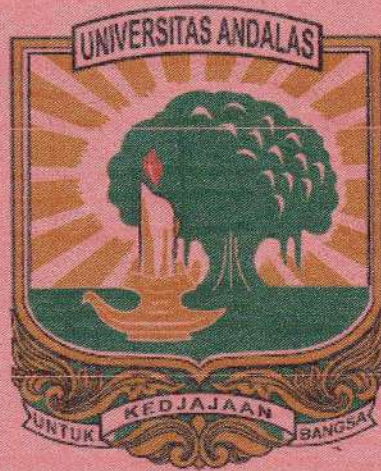
Pembimbing 2 : Dr. Syahrial, S.K.M., M.Biomed

Sebagai Pemenuhan Syarat Untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Gizi

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2024



UNIVERSITAS ANDALAS

PENGEMBANGAN PRODUK PUDING PISANG AMBON (*Musa paradisiaca* var. *sapientum* (L.)kunt.) DENGAN PENAMBAHAN KACANG HIJAU (*Vigna radiata*) DAN JAHE PUTIH (*Zingiber officinale* var. *amrum*) TERHADAP KANDUNGAN GIZI DAN ORGANOLEPTIK MAKANAN SELINGAN PENDERITA HIPERTENSI

Oleh :

NABILA MAULANA PUTRI

No.BP 2011222016

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

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2024

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS**

Skripsi, Oktober 2024

NABILA MAULANA PUTRI, No. BP. 2011222016

PENGEMBANGAN PRODUK PUDING PISANG AMBON (*Musa paradisiaca* var. *sapientum* (L.)kunt.) DENGAN PENAMBAHAN KACANG HIJAU (*Vigna radiata*) DAN JAHE PUTIH (*Zingiber officinale* var.amrum) TERHADAP KANDUNGAN GIZI DAN ORGANOLEPTIK MAKANAN SELINGAN PENDERITA HIPERTENSI

xv + 130 halaman + 39 tabel + 20 gambar + 16 lampiran

ABSTRAK

Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk puding pisang ambon dengan penambahan kacang hijau dan jahe putih sebagai makanan selingan penderita hipertensi dan mengetahui kandungan zat gizi serta mutu organoleptik dari produk tersebut.

Metode

Penelitian ini berjenis penelitian eksperimen murni (*true experimental*) yang dilakukan secara bertahap dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 perlakuan (penambahan kacang hijau dan jahe 0%, 20%, 30%, dan 40%) dengan 2 kali pengulangan. Uji Organoleptik melibatkan 30 orang panelis semi terlatih. Uji kandungan zat gizi yang dilakukan ialah uji kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat, kalium, dan antioksidan. Pengolahan data dilakukan menggunakan *software* komputer dan *software* analisis data. Analisis data menggunakan uji ANOVA dan *Kruskal Wallis* dengan taraf pengujian 5%, dilanjutkan dengan uji Duncan dan *Mann-Whitney* untuk data yang berbeda nyata.

Hasil

Berdasarkan hasil total skor uji hedonik dan uji kandungan zat gizi, diperoleh F3 sebagai formula terbaik dengan karakteristik warna hijau kecoklatan, beraroma agak harum, rasa sedang, dan bertekstur sedang. Kandungan gizi pada formula terpilih yaitu kadar air sebesar 78,08%, kadar abu sebesar 0,53%, kadar protein sebesar 2,39%, kadar lemak sebesar 1,15%, kadar karbohidrat sebesar 17,85%, kadar kalium sebesar 94,71mg/100 g, dan nilai aktivitas antioksidan sebesar 33944,82 ppm.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, formula yang terpilih sebagai formula terbaik adalah F3, yaitu puding dengan penambahan kacang hijau 40% (40 gr) dan jahe 40% (40 ml) dengan anjuran konsumsi sebanyak 2 potong puding atau setara dengan 100 gr.

Daftar Pustaka : 147 (2007 – 2024)

Kata Kunci : Hipertensi, kacang hijau, kalium, puding, pisang ambon

DEVELOPMENT OF AMBON BANANA PUDDING (*Musa paradisiaca* var. *sapientum* (L.) Kunt.) WITH ADDITION OF GREEN BEANS (*Vigna radiata*) AND WHITE GINGER (*Zingiber officinale* var. *amrum*) ON NUTRITIONAL CONTENT AND ORGANOLEPTIC QUALITY OF SNACKS FOR HYPERTENSION PATIENTS

xv + 130 pages + 39 tables + 20 figures + 16 attachments

ABSTRACT

Objective

This study aims to develop Ambon banana pudding products by adding green beans and white ginger as snacks for individuals with hypertension, as well as to determine the nutritional content and organoleptic quality of the product.

Method

This study employs a true experimental design conducted in stages using a Completely Randomized Design (CRD) consisting of four treatments (addition of green beans and ginger at 0%, 20%, 30%, and 40%) with two replications. The organoleptic test involved 30 semi-trained panelists. Nutritional content testing included moisture, ash, protein, fat, carbohydrates, potassium, and antioxidant levels. Data were processed using Computer Software and Statistical Analysis Software. Data analysis was conducted using ANOVA and Kruskal-Wallis tests at a significance level of 5%, followed by Duncan and Mann-Whitney tests for significantly different data.

Results

Based on the total scores from the hedonic test and nutritional content tests, F3 was identified as the best formula, characterized by a brownish-green color, a slightly fragrant aroma, moderate taste, and medium texture. The nutritional content of the selected formula includes moisture content of 78.08%, ash content of 0.53%, protein content of 2.39%, fat content of 1.15%, carbohydrate content of 17.85%, potassium content of 94.71 mg/100 g, and antioxidant activity of 33,944.82 ppm.

Conclusion

Based on the research findings, the selected formula identified as the best is F3, which consists of pudding with 40% (40 g) green beans and 40% (40 ml) ginger, with a recommended consumption of 2 pieces of pudding, equivalent to 100 g.

References : 147 (2007 – 2024)

Keywords : Ambon banana, green beans, hypertension, potassium, pudding.