

LAPORAN PENELITIAN

**PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG PISANG AMBON
(*Musa paradisiaca S.*) DAN TEPUNG KEDELAI (*Glycine max L.*) TERHADAP
KARAKTERISTIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK *SNACK BAR* SEBAGAI
MAKANAN SELINGAN PENDERITA HIPERTENSI**



TEREINA TYAS YOANTI

202133041

**PROGRAM STUDI SARJANA GIZI
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH
YOGYAKARTA**

2025

LAPORAN PENELITIAN

**PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG PISANG AMBON
(*Musa paradisiaca S.*) DAN TEPUNG KEDELAI (*Glycine max L.*) TERHADAP
KARAKTERISTIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK *SNACK BAR* SEBAGAI
MAKANAN SELINGAN PENDERITA HIPERTENSI**



TEREINA TYAS YOANTI

202133041

**PROGRAM STUDI SARJANA GIZI
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH
YOGYAKARTA**

2025

LAPORAN PENELITIAN

PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG PISANG AMBON (*Musa paradisiaca* S.) DAN TEPUNG KEDELAI (*Glycine max* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK *SNACK BAR* SEBAGAI MAKANAN SELINGAN PENDERITA HIPERTENSI

Disusun Oleh :
Tereina Tyas Yoanti
NPM 202133041

Yogyakarta, 14 Agustus 2025

Pembimbing I,



Hiasinta Anatasia Purnawijayanti, S.T.P.,M.P.
NIK 201850004

Pembimbing II,



Veronica Ima Pujiastuti, S.TP.,M.Gizi
NIK 202050002

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Tereina Tyas Yoanti

NPM : 202133041

Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa laporan penelitian dengan judul :

"Pengaruh Perbandingan Tepung Pisang Ambon

(*Musa paradisiaca S.*) dan Tepung Kedelai (*Glycine max L.*) Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik *Snack Bar* Sebagai Makanan Selingan Penderita Hipertensi"

Yang telah saya laksanakan selama bulan 15 Mei sampai dengan 19 Agustus 2025, seluruhnya merupakan hasil karya sendiri. Adapun terhadap bagian-bagian tertentu dalam penulisan hasil penelitian yang saya kutip secara langsung maupun tidak langsung dari hasil karya orang/pihak lain telah saya tuliskan sumbernya secara jelas sesuai dengan norma, kaidah dan etika penulisan karya ilmiah. Apabila dikemudian hari ternyata ditemukan seluruh atau sebagian penulisan hasil ini terbukti bukan karya sendiri atau terdapat indikasi adanya plagiat, maka saya bersedia menerima sanksi moral, sanksi administratif serta dituntut ganti rugi dan atau pidana sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku. Pernyataan keaslian penelitian ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa tekanan dari siapapun dan atau pihak manapun.

Yogyakarta, 19 Agustus 2025

Yang membuat pernyataan,



Tereina Tyas Yoanti

SKRIPSI
PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG PISANG AMBON
(*Musa paradisiaca* S.) DAN TEPUNG KEDELAI (*Glycine max* L.) TERHADAP
KARAKTERISTIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK *SNACK BAR* SEBAGAI MAKANAN
SELINGAN PENDERITA HIPERTENSI

Disusun Oleh :
(Tereina Tyas Yoanti/ 202133041)

Telah dipertahankan dan diuji di depan dewan penguji Skripsi STIKes Panti Rapih untuk
memenuhi Tugas Akhir Mahasiswa Prodi Gizi Program Sarjana
Pada tanggal 9 Agustus 2025

Mengesahkan,
Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panti Rapih Yogyakarta


Yulia Wardani, MAN
NIK 201450001

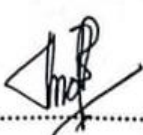
Penguji :
Ketua : Ir. Maria Amrijati Lubijarsih, Mp.
NIK 202050003


.....

Anggota : 1. Hiasinta Anatasia Purnawijayanti, S.T.P.,M.P.
NIK 201850004


.....

2. Veronica Ima Pujiastuti, S.TP.,M.Gizi
NIK 202050002


.....

HALAMAN MOTTO

“Satu-persatu dilewati, satu-persatu dimudahkan, satu-persatu diselesaikan.

Tetap andalkan Tuhan karena semuanya akan baik-baik saja.”

(Edisi Kopi Pagi - Mohary.bdg)

“If you never bleed, you never gonna grow”

(Taylor Swift)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji dan syukur kepada Tuhan Yesus Kristus karena atas berkat-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir berupa skripsi laporan penelitian dengan judul “Pengaruh Perbandingan Tepung Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* S.) dan Tepung Kedelai (*Glycine max* L.) Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik *Snack Bar* Sebagai Makanan Selingan Penderita Hipertensi” sebagai syarat kelulusan. Oleh karena itu, laporan penelitian ini saya persembahkan dan ucapkan terimakasih kepada :

1. Tuhan Yesus Kristus yang selalu memberkati, atas hikmat dan kekuatan yang tidak pernah putus untuk penulisan skripsi ini sehingga dapat terselesaikan dengan baik.
2. Bapak Simon Pujiyono, Ibu Christina Haryanti, Kakak Gregorius Eka dan RD. Antonius Haryanto yang sangat saya sayangi, selalu mengusahakan, mendoakan, dan memberikan saya dukungan secara materil dan moril untuk penyelesaian skripsi ini.
3. Dosen pembimbing Ibu Hiasinta Anatasia Purnawijayanti S.T.P., M.P., dan Ibu Veronica Ima Pujiastuti, S.T.P., M. Gizi, yang telah membimbing saya dengan penuh kesabaran dan sepenuh hati, memberikan saran dan masukan yang mendukung sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi ini.
4. Dosen ketua penguji Ibu Ir. Maria Amrijati Lubijarsih, Mp., yang telah memberikan saran, evaluasi dan masukkan dalam penyusunan skripsi ini.
5. Sahabat-sahabat saya yaitu Anggun, Cinta, dan Prita yang selalu menyemangati dan membersamai penulis dalam penulisan skripsi ini, selalu menyediakan tangan untuk membantu dan telinga untuk mendengar keluhan-keluhan penulis.
6. Teman-teman Gizi 2021 yang selalu mendukung dan memberi semangat.

INTISARI

Nama : Tereina Tyas Yoanti
NPM : 202133041
Judul : Pengaruh Perbandingan Tepung Pisang Ambon (*Musa paradisiaca S.*) dan Tepung Kedelai (*Glycine max L.*) Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik *Snack Bar* Sebagai Makanan Selingan Penderita Hipertensi
Tanggal Ujian :
Pembimbing : 1. Hiasinta Anatasia Purnawijayanti S.T.P.,M.P.
2. Veronica Ima Pujiastuti, S.T.P.,M. Gizi
Jumlah Pustaka : 67 pustaka
Jumlah Halaman : xiv, 67 halaman, 15 tabel, 6 gambar, 11 lampiran

Hipertensi merupakan suatu keadaan ketika tekanan darah di pembuluh darah meningkat, tekanan darah sistolik mengalami peningkatan lebih dari 140 mmHg dan tekanan darah diastolik lebih besar dari 90 mmHg yang dikarenakan kurangnya konsumsi sumber kalium. Untuk mengatasi hal tersebut perlu adanya pengembangan produk makanan yang kaya akan kalium dan rendah natrium yaitu *Snack Bar*. *Snack Bar* yang terbuat dari tepung pisang ambon dan Tepung Kedelai sumber kalium dan rendah natrium. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung pisang ambon (*Musa paradisiaca S.*) dan tepung kedelai (*Glycine max L.*) terhadap karakteristik kimia dan organoleptik *Snack Bar* sebagai makanan selingan penderita hipertensi. Penelitian ini menggunakan metode RAL (Rancangan Acak Lengkap) dengan 3 kali pengulangan, yaitu 1 kontrol SB0 (100% tepung terigu) dan 3 perlakuan SB1 (60% tepung pisang ambon : 40% tepung kedelai), SB2 (50% tepung pisang ambon : 50% tepung kedelai), SB3 (40% tepung pisang ambon : 60% tepung kedelai). Data kimia dianalisis menggunakan uji ANOVA dan uji DMRT, sedangkan data organoleptik dianalisis dengan uji Friedman. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak ada pengaruh perbandingan tepung pisang ambon dan tepung kedelai dari formulasi SB0-SB3 terhadap karakteristik kimia kadar air (19,39-21,83%), natrium (219,3-178,3 mg/100 g) dan karakteristik organoleptik tekstur, citarasa dan kesukaan keseluruhan ($p>0,05$) dan ada pengaruh perbandingan tepung pisang ambon dan tepung kedelai terhadap karakteristik kimia formulasi SB1-SB3 kadar kalium (706.8-729 mg/100 g) kadar kalium, dan karakteristik organoleptik kenampakan dan *aftertaste*. Berdasarkan tiga perlakuan dengan perbandingan tepung pisang ambon dan tepung kedelai formulasi yang disarankan yaitu formulasi SB3 dikarenakan kandungan kalium dengan perbandingan 40% tepung pisang ambon dan 60% tepung kedelai dapat memenuhi 7.76% kebutuhan kalium 10% berdasarkan AKG dewasa laki-laki dan perempuan sebesar 450 mg/hari. Namun perlu adanya pengecekan bahan yang memiliki kadar air yang tinggi untuk meminimalkan kadar air akhir *Snack Bar* sehingga dapat memenuhi standar kadar air USDA 6,10%.

Kata kunci : hipertensi; *Snack Bar*; tepung pisang ambon; tepung kedelai

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan Rahmat-Nya sehingga penyusunan skripsi ini berjudul “Pengaruh Perbandingan Tepung Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* S.) dan Tepung Kedelai (*Glycine max* L.) Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik *Snack Bar* Sebagai Makanan Selingan Penderita Hipertensi” dapat terselesaikan. Proposal penelitian ini tidak akan terwujud tanpa adanya bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, baik bantuan secara langsung maupun tidak langsung. Atas segala bantuan yang diberikan kepada penulis, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Hiasinta Anatasia Purnawijayanti, S.T.P., M.P., selaku Ketua Prodi Sarjana Gizi sekaligus pembimbing I Skripsi.
2. Ibu Veronica Ima Pujiastuti, S.T.P., M.Gizi, selaku pembimbing II Skripsi.
3. Ibu Ir. Maria Amrijati Lubijarsih, M.P., selaku ketua penguji Skripsi.
4. Kedua orang tua yang telah memberikan doa dan dukungan.
5. Teman-teman panelis yang telah bersedia untuk membantu jalannya penelitian.

Penyusunan skripsi ini disusun dengan sebaik-baiknya, namun masih terdapat kekurangan dalam penyusunan laporan ini. Oleh karena itu, penulis meminta kritik dan saran yang membangun untuk menyempurnakan laporan penelitian ini. Semoga laporan ini dapat bermanfaat dan dapat menambah pengetahuan bagi pembaca.

Yogyakarta, 6 Mei 2025

Penulis