

**PENGARUH PERBEDAAN CARA PEMBUATAN TEPUNG
JAMBU BIJI (*Guava*) TERHADAP KADAR VITAMIN C
DAN DAYA TERIMA**

Karya Tulis Ilmiah
Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk
Menyelesaikan Program D3 Gizi



Disusun oleh:
Galih Hariagustina
J. 300 040 007

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI
FAKULTAS ILMU KEDOKTERAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2007**

ABSTRAK

**JURUSAN GIZI FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
KARYA TULIS ILMIAH, JUNI 2007**

GALIH HARIAGUSTINA

**"PENGARUH PERBEDAAN CARA PEMBUATAN TEPUNG JAMBU BIJI
(*GUAVA*) TERHADAP KADAR VITAMIN C DAN DAYA TERIMA"**

5 Bab, 26 Halaman, 5 Tabel, 5 Gambar, 3 Lampiran

Jambu biji (*Guava*) merupakan buah yang banyak terdapat dalam kehidupan kita dan punya banyak manfaat bagi kesehatan. Pemanfaatan sangat beragam antara lain: untuk pengobatan penyakit dan aneka olahan misalnya sari buah, sirup, manisan, jeli, selai dan tepung. Pembuatan tepung jambu biji (*Guava*) memiliki potensi kadar vitamin C yang cukup tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan dan menganalisis pengaruh perbedaan pengeringan terhadap kadar vitamin C dan daya terima (warna, rasa dan aroma) tepung jambu biji.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen dengan rancangan penelitiannya rancangan acak lengkap dengan jumlah perlakuan 2 masing-masing perlakuan 2 kali ulangan. Variabel bebasnya adalah cara pembuatan sedangkan variabel terikatnya adalah kadar vitamin C dan daya terima. Hasil penelitian diuji statistik dengan uji wilcoxon.

Hasil rata-rata kandungan vitamin C tepung jambu biji (*Guava*) dengan cara oven adalah 75,54 mg dan kandungan vitamin C dengan cara ruang terbuka adalah 77,15 mg. Kandungan vitamin C yang lebih tinggi adalah pembuatan dengan ruang terbuka. Uji daya terima melalui uji kesukaan tepung jambu biji (*Guava*) dengan cara oven mempunyai skor 2,32 yang artinya tidak disukai panelis, sedangkan untuk tepung jambu biji (*Guava*) dengan cara ruang terbuka mempunyai score 2,24 yang artinya tidak disukai panelis.

Hasil uji statistik wilcoxon kadar vitamin C menunjukkan nilai $P= 0,068$ yang artinya tidak ada pengaruh cara pembuatan tepung jambu biji (*Guava*) terhadap kadar vitamin C, sedangkan untuk daya terimanya meliputi warna rasa dan aroma nilai $P=0,000$ yang artinya ada pengaruh cara pembuatan tepung jambu biji (*Guava*) terhadap daya terima. Penulis menyarankan perlu penambahan essence jambu biji agar diperoleh rasa dan aroma yang lebih menarik.

Daftar Pustaka: 14 (1985-2006)

Kata Kunci: jambu biji (*Guava*), kadar vitamin C, cara pembuatan daya terima dan tepung

HALAMAN PERSETUJUAN

Karya Tulis Ilmiah "PERBEDAAN CARA PEMBUATAN TEPUNG JAMBU BIJI
(Guava) TERHADAP KADAR VITAMIN C DAN DAYA TERIMA" ini telah
memperoleh persetujuan:

Surakarta, Juli 2007

Mengetahui,

Pembimbing I

Eni Purwani, SSi, M.Si

Pembimbing II

Endang Nur W, SST

Program Studi Diploma III Gizi

Fakultas Ilmu Kedokteran

Universitas Muhammadiyah Surakarta



HALAMAN PENGESAHAN

Karya Tulis Ilmiah "PERBEDAAN CARA PEMBUATAN TEPUNG JAMBU BIJI (*Guava*) TERHADAP KADAR VITAMIN C DAN DAYA TERIMA" ini telah dipertahankan di depan team pengujian.

Surakarta, Juni 2007

Tim Pengujian

1. Ketua Pengujian : Endang Nur W, SST
2. Pengujian I : Sri Rejeki, STP
3. Pengujian II : Siti Zulaekah, SST



(.....)

(.....)

(.....)

PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI
FAKULTAS ILMU KEDOKTERAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
Dekan

Prof. D.H. Teuku Jacob, MD, MS, DSc.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
ABSTRAK	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah.....	2
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Buah Jambu Biji.....	4
B. Tepung Jambu Biji Dan Minuman Instan	5
C. Vitamin C	6
1. Peranan Vitamin C Dalam Tubuh	6
2. Sumber Vitamin C.....	8
3. Faktor Yang Mempengaruhi Vitamin C.....	8
D. Pengeringan.....	8
E. Daya Terima.....	10
F. Kerangka Teori.....	12
G. Kerangka Konsep	12
BAB III METODE PENELITIAN	13
A. Jenis Penelitian.....	13
B. Tempat dan Waktu Penelitian	13

C. Rancangan Penelitian	13
D. Jenis Variabel	14
E. Definisi Operasional.....	14
F. Bahan dan Alat.....	15
G. Prosedur Penelitian.....	16
H. Pengumpulan dan Analisis Data	19
1. Pengumpulan Data	19
2. Analisis Data	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	21
A. Kadar Vitamin C	21
B. Daya Terima.....	22
a. Warna	23
b. Rasa	24
c. Aroma.....	24
BAB V PENUTUP.....	25
A. Kesimpulan.....	25
B. Saran.....	25

DAFTAR PUSTAKA

Lampiran

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bagan Kerangka Konsep.....	12
2. Bagan Kerangka Konsep.....	12
3. Bagan Rancangan Penelitian.....	13
4. Bagan Prosedur Pembuatan Minuman Instan	17
5. Bagan Prosedur Pengujian Vitamin C.....	18

DAFTAR TABEL

Tabel

1. Komposisi Zat Gizi Jambu Biji.....	5
2. Kode sampel.....	19
3. Kriteria Penilaian	19
4. Nilai Rata-rata Kandungan Vitamin C.....	21
5. Rata-rata Penilaian Uji Kesukaan	22

KATA PENGANTAR



Alhamdulillahi rabil'alamin, segala puji syukur kehadirat Allah SWT, atas limpahan rahmat dan hidayahNya sehingga Karya Tulis ini dapat terselesaikan.

Karya Tulis yang berjudul “Perbedaan Cara Pembuatan Tepung Jambu Biji (*Guava*) Terhadap Kadar Vitamin C dan Daya Terim” ini diajukan sebagai salah satu syarat menyelesaikan pendidikan diploma III kesehatan bidang gizi.

Penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini tidak terlepas dari dorongan dan bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu penyusun mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Teuku Jacob, MS.MD.Dsc, selaku Dekan Fakultas Ilmu Kedokteran Universitas Muhammadiyah Surakarta.
2. Dwi Sarbini, SST, M.Kes, selaku Ketua Program Diploma III (tiga) Fakultas Ilmu Kedokteran Universitas Muhammadiyah Surakarta.
3. Setyaningrum Rahmawati, SST.M.Kes, selaku Sekretaris Jurusan Diploma III (tiga) Gizi Fakultas Ilmu Kedokteran Universitas Muhammadiyah Surakarta.
4. Eni Purwani, Ssi, M.Si, selaku pembimbing I yang telah berkenan membimbing dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Endang Nur. W, SST, selaku Pembimbing II yang membuka dimensi penalaran sehingga penulis mampu menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.
6. Ayah, Ibu, kakak dan adikku tercinta yang telah memberikan semangat dan doa.
7. Pangeran yang memenuhi jiwaku, yang selalu mendorong dan membeikan motivasi serta akan selalu mendampingiku kelak.
8. Seseorang yang selalu mengisi jiwaku, yang tak pernah lelah memberikan motivasi, doa dan akan selalu mendampingiku kelak.
9. Teman-teman Gizi'04 (Topik, Lilis, Mira Nurdin dan Gendut) yang tidak bisa aku sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari sepenuhnya dalam Karya Tulis ini belum sempurna oleh karena itu, penulis mengharap kritik dan saran yang sifatnya membantu. Semoga Karya Tulis ini dapat diambil hikmah dan manfaat bagi masyarakat serta kemajuan ilmu pengetahuan.

Surakarta, Juni 2007

Penulis

MOTTO DAN PERSEMPAHAN

“Barangsiapa berjalan di suatu jalan untuk menuntut ilmu maka Allah akan mempermudah jalannya ke Surga” (H.R. Muslim)

“Ada tiga golongan manusia yang tidak akan tersia-siakan kecuali orang munafiq, yaitu orang tua yang shaleh di dalam Islam, orang yang memiliki ilmu (ilmuwan) dan seorang pengusaha yang adil” (H.R. Thabrani)

“Pelajarilah ilmu, pelajarilah ilmu, yang dapat menambah ketenangan dan kehormatan, dan rendahkanlah dirimu terhadap orang yang kau ambil ilmunya”
(H.R. Thabrani)

Karya tulis ilmiah ini kupersembahkan kepada:

1. Ibu dan Bapakku tersayang.
2. Pangeranku tercinta
3. Kakak dan Adikku (Widi, ST dan Ayu)