

**GAMBARAN SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN  
ZAT GIZI PERMEN JELI DARI DAUN BINAHONG HIJAU  
(*Anredera Cordifolia*) SEBAGAI ALTERNATIF *SNACK*  
SUMBER SERAT UNTUK MENCEGAH KANKER**

**Laporan Tugas Akhir**

Disusun guna mencapai derajat Ahli Madya Gizi



Disusun Oleh:

**LISDA WULAN NURBUANA**

NIM.P2.06.31.1.21.070

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI TASIKMALAYA  
JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA  
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
2024**

# **Gambaran Sifat Organoleptik Dan Kandungan Zat Gizi Permen Jeli Dari Daun Binahong Hijau (*Anredera Cordifolia*) Sebagai Alternatif *Snack* Sumber Serat Untuk Mencegah Kanker**

Lisda Wulan Nurbuana

## **INTISARI**

Prevalensi penyakit tidak menular (*degenerative*) di Indonesia semakin meningkat, salah satunya adalah penyakit kanker. Berdasarkan data Riskesdas tahun 2018 angka prevalensi kanker di Indonesia mencapai 1,79 per 1000 penduduk. Konsumsi asupan serat di Indonesia masih berada pada angka 10,5 gr/hari, kurangnya asupan serat menjadi salah satu faktor terjadinya kanker. Salah satu sumber serat adalah daun Binahong Hijau (*Anredera cordifolia*). Maka perlu dikembangkan produk seperti permen jeli berbahan daun Binahong Hijau. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat organoleptik serta kandungan zat gizi permen jeli dari sari daun Binahong Hijau. Jenis penelitian eksperimen dengan analisis statistik deskriptif. Penelitian terdiri dari 4 formulasi dengan perbandingan sari daun Binahong Hijau dengan air mineral yaitu F1 (15% : 60%), F2 (20% : 55%), F3 (25% : 50%) dan F4 (30% : 45%). Uji organoleptik menggunakan *hedonic scale test* oleh 30 panelis tidak terlatih. Hasil uji organoleptik yang paling disukai adalah Formula 4 dengan rata – rata nilai 3,5 dari skala 1-5. Dengan memiliki kandungan zat gizi per 100 gram seperti energi 179,7 kkal, protein 6 gram, lemak 0,3 gram, karbohidrat 47,6 gram, serat 1,2 gram, dan gula 0,3 gram. Berdasarkan Angka Kecukupan Gizi (AKG) 2019, mengkonsumsi 5-10 ptg permen jeli dapat mencukupi kebutuhan serat sebesar 15 – 30%. Kadar air 18% sesuai dengan SNI. Harga pokok produksi per 100 gram sebesar Rp. 4.684,- dengan harga jual Rp. 5.620,

**Kata Kunci :** kanker, permen jeli, serat, kandungan gizi, daun Binahong Hijau

## **ABSTRACT**

**LISDA WULAN N. Description of the Organoleptic Properties and Nutrient Content of Jelly Candy from Green Binahong Leaves (*Anredera Cordifolia*) as an Alternative Snack Source of Fiber to Prevent Cancer Under Supervision of SUMARTO**

*The prevalence of non-communicable (degenerative) diseases in Indonesia is increasing, one of which is cancer. Based on 2018 Riskesdas data, the cancer prevalence rate in Indonesia reached 1.79 per 1000 population. One of the factors causing the incidence of cancer is that the intake of fiber sources from daily food is insufficient. This is because the average fiber consumption in Indonesia is still low, namely 10.5 grams/day. One source of fiber is Green Binahong leaves (*Anredera cordifolia*). So it is necessary to develop products with food ingredients such as Green Binahong leaves, namely jelly candy. This research aims to determine the organoleptic properties and nutritional content of jelly candy from Binahong Hijau leaf juice. Type of experimental research with descriptive statistical analysis. The research consisted of 4 formulations with a ratio of Green Binahong leaf juice to mineral water, namely F1 (15% : 60%), F2 (20% : 55%), F3 (25% : 50%) and F4 (30% : 45%) . The organoleptic test used a hedonic scale test by 30 untrained panelists. The most preferred organoleptic test result was Formula 4 with an average preference of 3.5 on a scale of 1-5 with nutritional content per 100 grams such as energy 179.7 kcal, protein 6 grams, fat 0.3 grams, carbohydrates 47, 6 grams, fiber 1.2 grams, and sugar 0.3 grams. If consumed in 1 serving of snack, fiber needs can be met by 4%. Water content 18% in accordance with SNI. The cost of production per 100 grams IDR. 4,684,- with a selling price of Rp. 5,620,-*

**Keyword :** cancer, jelly candy, fiber, nutritional content, Green Binahong leaves.

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan Rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir dengan judul “Gambaran dan Sifat Organoleptik dan Kandungan Zat Gizi Permen *Jeli* Dari Daun Binahong Hijau (*Anredera Cordifolia*) Sebagai Alternatif *Snack* Sumber Serat Untuk Mencegah Kanker”.

Dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, bantuan, arahan, dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan banyak Terimakasih kepada :

1. Dr. Dini Mariani, S.Kep, Ners, M.Kep selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya.
2. Sumarto, STP., MP,. selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya.
3. Sumarto, STP., MP,. selaku Ketua Penguji dan Pembimbing yang telah memberikan masukan dan arahan dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.
4. Naning Hadiningsih, M.Si, selaku Dosen Penguji I yang telah memberikan masukan dan arahan dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.
5. Pijar Beyna Fatamorgana, M.Sc, selaku Dosen Penguji II yang telah memberikan masukan dan arahan dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.
6. Staf dan Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tasimalaya yang telah memberikan masukan dan bimbingan dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.
7. Kedua orang tua, adik dan sahabat tercinta yang senantiasa mendukung baik secara moral, materil dan do'a sehingga Laporan Tugas Akhir ini dapat diselesaikan.
8. Teman-teman seperjuangan mahasiswa dan mahasiswi tingkat III Angkatan 2021. Terutama sahabat terbaik dalam segala keadaan Wina Siti Awaliyah, Chindy Ayu Aprilliani, Asti Dwi Ajhari, Dinni Anisa Hardiantini, Fazzat Farikha Nurzahra, Riski Amalia Agustini, Shofi Ainun Nisa, Siti Fauziah Nurjaman, dan Syauki Nurazkiya yang selalu memberikan do'a, semangat dan dukungan dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Laporan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan karena sejatinya kesempurnaan hanyalah milik Allah SWT, oleh karena itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan guna kesempurnaan Laporan Tugas Akhir ini. Semoga Laporan ini dapat menjadi acuan dalam penelitian dan memberikan manfaat bagi para pembaca, khususnya penulis.

Tasikmalaya, 7 Mei 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>iv</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
<b>A. Latar Belakang</b> .....	<b>1</b>
<b>B. Rumusan Masalah</b> .....	<b>3</b>
<b>C. Tujuan Penelitian</b> .....	<b>3</b>
1. Tujuan Umum.....	3
2. Tujuan Khusus.....	3
<b>D. Manfaat Penelitian</b> .....	<b>4</b>
1. Bagi Penulis.....	4
2. Bagi Institusi.....	4
3. Bagi Masyarakat.....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
<b>A. Tinjauan Teori</b> .....	<b>5</b>
1. Kanker.....	5
2. Daun Binahong Hijau.....	8
3. Permen Jeli.....	9
4. Sifat Organoleptik.....	11
5. Panelis.....	13
6. Kandungan Zat Gizi.....	15
<b>B. Kerangka Teori</b> .....	<b>17</b>
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>18</b>
<b>A. Jenis Penelitian</b> .....	<b>18</b>
<b>B. Waktu dan Tempat Penelitian</b> .....	<b>18</b>
1. Waktu Penelitian.....	18

2. Tempat Penelitian .....	18
<b>C. Desain Penelitian .....</b>	<b>18</b>
1. Rancangan Percobaan.....	18
2. Pengelompokan Perlakuan Penelitian Utama.....	19
3. Alat dan Bahan .....	19
<b>D. Definisi Operasional.....</b>	<b>21</b>
<b>E. Teknik Pengumpulan Data.....</b>	<b>22</b>
1. Jenis Data .....	22
2. Cara Pengumpulan Data.....	22
<b>F. Pengolahan Data dan Teknik Analisis Data.....</b>	<b>23</b>
1. Teknik Pengolahan Data.....	23
2. Teknik Analisis Data.....	23
<b>G. Jalannya Penelitian .....</b>	<b>24</b>
1. Penelitian Utama .....	24
2. Uji Organoleptik.....	25
3. Analisa Kandungan Gizi Permen Jeli.....	25
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>27</b>
<b>A. Hasil.....</b>	<b>27</b>
<b>B. Pembahasan.....</b>	<b>36</b>
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>43</b>
<b>A. Simpulan .....</b>	<b>43</b>
<b>B. Saran .....</b>	<b>44</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>45</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

<b>No</b>	<b>Judul Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1.	Kandungan Gizi Daun Binahong Per 100 gram.....	9
2.	Syarat Mutu Permen Jeli Menurut SNI 3547.2-2008 .....	10
3.	Rancangan Percobaan .....	19
4.	Rancangan Percobaan Penelitian Uji Utama.....	19
5.	Alat Pembuatan Permen Jeli dari Daun Binahong.....	20
6.	Bahan Pembuatan Permen Jeli dari Daun Binahong .....	20
7.	Variabel dan Definisi Operasional .....	21
8.	Penilaian Uji Sifat Fisik Permen Jeli dari Daun Binahong Hijau .....	28
9.	Nilai Rata - Rata Keseluruhan Permen Jeli dari Daun Binahong Hijau .....	32
10.	Persentase Kandungan Gizi Serat Permen Jeli per 100 g .....	33
11.	Hasil Pengukuran Kadar Air Permen Jeli dari Daun Binahong Hijau .....	34



## DAFTAR GAMBAR

### Halaman

Gambar 1. Daun Binahong Hijau.....	8
Gambar 2. Kerangka Teori.....	17
Gambar 3. Diagram Alir Pembuatan Permen Jeli dari Daun Binahong.....	24
Gambar 4. Permen Jeli dari Daun Binahong Hijau.....	28
Gambar 5. Tingkat Kesukaan Warna Permen Jeli dari Daun Binahong Hijau .....	29
Gambar 6. Tingkat Kesukaan Aroma Permen Jeli dari Daun Binahong Hijau.....	30
Gambar 7. Tingkat Kesukaan Rasa Permen Jeli dari Daun Binahong Hijau.....	30
Gambar 8. Tingkat Kesukaan Tekstur Permen Jeli dari Daun Binahong Hijau....	31
Gambar 9. Penilaian Keseluruhan Permen Jeli dari Daun Binahong Hijau.....	32

## DAFTAR LAMPIRAN

### Nomor Lampiran

1. Naskah Penjelasan Penelitian (*Informed Consent*)
2. Persetujuan Setelah Penjelasan
3. Instrumen Penelitian
4. Daftar hadir panelis
5. Dokumentasi Penelitian
6. Perhitungan Kandungan Gizi Permen Jeli
7. Data Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna dan Aroma
8. Data Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa dan Tekstur
9. Perhitungan Kadar Air
10. Harga Pokok Produksi dan Harga Jual