



# Kemenkes Poltekkes Tasikmalaya

## LAPORAN TUGAS AKHIR

**MODIFIKASI MINUMAN TRADISIONAL ES CUING KHAS CIREBON  
BERBAHAN DAUN CUING (*Premna oblongifolia Merr*) DAN  
KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris L.*) SEBAGAI  
PANGAN FUNGSIONAL UNTUK REMAJA  
Disusun Guna Mencapai Derajat Ahli Madya Gizi**

DISUSUN OLEH:

ATIN ANATIN

NIM.P2.06.31.2.21.063

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI CIREBON

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

TAHUN 2024



## **HALAMAN PERSETUJUAN**

Tugas Akhir dengan judul

**MODIFIKASI MINUMAN TRADISIONAL ES CUING KHAS CIREBON  
BERBAHAN DAUN CUING (*Premna oblongifolia Merr*) DAN  
KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris L.*) SEBAGAI  
PANGAN FUNGSIONAL UNTUK REMAJA**

Tugas akhir ini dipersiapkan dan disusun oleh:

**ATIN ANATIN**

NIM.P2.06.31.2.21.063

Telah diperiksa disetujui dan siap untuk dipertahankan dihadapan Dewan penguji  
Seminar Tugas akhir Program Studi DIII Gizi Cirebon Poltekkes kemenkes  
tasikmalaya pada

Hari : Senin

Tanggal : 6 Mei 2024

Waktu : 08.30 sd 09.30 WIB

Pembimbing

Dr.Hj. Wiwit Estuti, STP, M.Si

NIP. 196804181993012001

## HALAMAN PENGESAHAN

Tugas akhir dengan judul

**MODIFIKASI MINUMAN TRADISIONAL ES CUIING KHAS CIREBON  
BERBAHAN DAUN CUIING (*Premna oblongifolia Merr*) DAN  
KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris L.*) SEBAGAI  
PANGAN FUNGSIONAL UNTUK REMAJA**

Disusun oleh:

Nama : **ATIN ANATIN**

NIM : P2.06.31.2.21.063

Telah dipertahankan dihadapan Dewan Penguji pada hari Senin 6 Mei 2024 dan dilakukan revisi sesuai saran dosen penguji

Susunan Dewan penguji :

Ketua Dewan penguji

**Dr.Hj.Wiwit Estuti,STP, M.Si**

NIP.196804181993012001

(.....)

Penguji I

**Samuel, SKM, M.Gizi**

NIP.196409021987031005

(.....)

Penguji II

**Isnar Nurul Alfiyah, S.Gz, M.Gizi**

NIP.19900604201902022001

(.....)

Mengetahui

Ketua Program Studi DIII Gizi Cirebon

**Uun Kunaepah, SST, M Si**

NIP.197101091995032002

**MODIFIKASI MINUMAN TRADISIONAL ES CUING KHAS CIREBON  
BERBAHAN DAUN CUING (*Premna oblongifolia Merr*) DAN  
KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris L.*) SEBAGAI  
PANGAN FUNGSIONAL UNTUK REMAJA**

Atin anatin, Dr.Hj. Wiwit Estuti,STP, M.Si

**INTISARI**

Pangan fungsional menjadi sangat populer setelah hasil penelitian sebelumnya menunjukkan adanya peran senyawa non gizi pada pangan dengan fungsi tertentu terhadap kesehatan. Beberapa fungsi fisiologis diharapkan dapat mencegah penyakit, meningkatkan daya tahan tubuh, mengatur ritme tubuh, memperlambat proses penuaan dan memulihkan kesehatan. Pangan fungsional adalah sekelompok makanan atau minuman yang mengandung bahan yang dipercaya dapat meningkatkan kesehatan dan mencegah penyakit tertentu. Pembuatan Produk Es Cuing dengan Modifikasi kacang merah diharapkan dapat memberikan manfaat bagi kalangan remaja untuk penambahan zat gizi yang lebih optimal.

Jenis penelitian ini menggunakan Hedonic scale test, yaitu pada pembuatan produk Es Cuing kacang merah dengan Desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 Formulasi serta 2 kali pengulangan. Uji Organoleptik dilakukan oleh panelis berjumlah 30 panelis agak terlatih yang merupakan mahasiswa Prodi DIII Gizi Cirebon tingkat II dan III dengan mendapatkan Formulasi kandungan Gizi terbaik (Energi, protein, lemak dan karbohidrat) dengan menggunakan tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI 2020) dengan Perbandingan F0 = (60%:0%), F1 = (50%:30%), F2 = (40%:20%), F3 = (25%:10%), disajikan dengan masing-masing perlakuan dan diuji dengan menggunakan uji organoleptik.

Formulasi terbaik terdapat pada F1 Dengan Presentase Daun Cuing 50% dan Kacang merah 30%. Metode yang digunakan untuk menentukan estimasi Kandungan Gizi Es Cuing kacang merah menggunakan Tabel Komposisi pangan Indonesia (TKPI) 2020, Dengan Hasil kandungan Gizi Es Cuing kacang merah terbaik per 100 gram yaitu terdapat Energi sebesar 588,5 kkal, Protein 11,82 gram, Lemak 22,24 gram serta Karbohidrat 92,96 gram.

**Kata kunci :** Daun Cuing, Kacang merah, Modifikasi, Pangan Fungsional, Remaja.

1. Mahasiswa Progran Studi D III Gizi Cirebon Poltekkes kemenkes Tasikmalaya
2. Dosen Program Studi Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasiklamaya

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT Yang telah melimpahkan Rahmat dan Hidayah nya Sehingga peneliti dapat menyelesaikan Karya Tulis ilmiah dengan Judul **“Modifikasi Minuman Tradisional Es Cuing Khas Cirebon Berbahan Daun Cuing (*Premna oblongifolia Merr*) Dan Kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) sebagai pangan Fungsional Untuk remaja”** Sholawat serta salam semoga selalu tercurah limpahkan kepada junjungan kita selaku umatnya yang semoga setia sampai akhir zaman.

Penyusunan Tugas akhir ini untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik untuk menyelesaikan pendidikan pada program studi DIII Gizi Cirebon poltekkes kemenkes tasikmalaya wilayah Cirebon.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ketua program studi DIII Gizi Cirebon ibu uun kunaepah, S.ST. M.Si Yang telah memberikan Dukungan serta motivasi yang penuh terhadap penyusunan.
2. Bapak Priyo Sulistiyono SKM, MKM Selaku Sekretaris program studi DIII Gizi Cirebon selaku Dosen mata kuliah Metodologi penelitian yang telah mengajarkan kami bagaimana cara mengerjakan proposal penelitian.
3. Ibu Wiwit Estuti, STP , M.Si Dosen Pembimbing proposal penelitian yang selalu memberikan dorongan, bimbingan, pengarahan, saran, serta motivasi dalam pembuatan proposal tugas akhir ini.
4. Penguji I Bapak Samuel, SKM, M.Gizi yang telah memberikan masukan, saran dan solusi dalam penyusunan proposal tugas akhir ini.
5. Penguji II Ibu Isnar Nurul Alfiyah, SGz, M. Gizi yang telah memberikan masukan, saran dan solusi dalam penyusunan proposal tugas akhir ini.
6. Seluruh Dosen dan Staf Program Studi DIII Gizi Cirebon yang telah memberikan dukungan sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal tugas akhir tepat pada waktunya.
7. Terimakasih sebanyak-banyaknya untuk diri sendiri telah bertahan dalam menikmati proses panjang Tugas Akhir ini.

8. Teristimewa kepada Mama saya ibu Dasini dan papa saya Bapak Johar dan keluarga penulis yang tiada henti memberikan dukungan, Suport serta doa sehingga proposal tugas akhir ini dapat diselesaikan dengan baik.
9. Teristimewa kepada Yumna adik saya yang membuat saya selalu semangat dalam proses penelitian ini.
10. Teman-teman seperjuangan Program Studi DIII Gizi Cirebon angkatan XII "Asclepius" kelas B Khusus nya Kania ayu jamilatunisa, Eva Adilla Nur alifa dan Delsya Natasya maharani, widya meylinda dan Mau Riska Putri Septiani yang telah memberikan segala dukungan dalam bentuk apapun.

Penulis menyadari bahwa penulisan Proposal Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna sehingga memiliki banyak kekurangan. Untuk itu penulis mengharapkan kritik serta saran yang membangun dari semua pihak untuk penyempurnaan yang lebih lanjut.

Cirebon, 01 Agustus 2023

Atin anatin

## DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
INTISARI.....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
A. Latar belakang.....	1
B. Rumusan masalah .....	4
C. Tujuan penelitian .....	5
D. Manfaat penelitian .....	5
BAB II .....	7
TINJAUAN PUSTAKA .....	7
A. Tinjauan teori .....	7
B. Landasan/Kerangka teori/Kerangka pemikiran .....	19
C. Kerangka Konsep/Penelitian .....	20
BAB III.....	21
METODE PENELITIAN .....	21
A. Jenis Penelitian .....	21
B. Waktu dan Tempat Penelitian .....	21
C. Desain Penelitian .....	21
D. Variabel dan Definisi Oprasional.....	25
E. Teknik Pengumpulan Data.....	34
F. Pengolahan dan Analisis Data.....	37
G. Jalannya Penelitian .....	39
H. Pelaksanaan .....	41
I. Penyusunan Laporan Akhir .....	42
DAFTAR PUSTAKA .....	43
LAMPIRAN.....	45

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi Daun Cuing per 100gr .....	10
Tabel 2. Klasifikasi kacang merah.....	11
Tabel 3. Kandungan Gizi kacang merah per 100gr .....	12
Tabel 4. Kandungan Gizi Gula aren per 100gr .....	15
Tabel 5. Kandungan Gizi kelapa segar .....	16
Tabel 6. Estimasi kandungan Gizi setiap formulasi.....	18
Tabel 7. Desain Rancangan acak lengkap.....	22
Tabel 8. Bahan yang digunakan.....	23
Tabel 9. Alat-alat yang digunakan .....	24
Tabel 10. Formulasi bahan 1 Resep.....	25
Tabel 11. Definisi Operasional .....	29
Tabel 12. Gambar Es Cuing kacang merah Setiap Formulasi .....	43
Tabel 13. Hasil penilaian Organoleptik es cuing kacang merah.....	44
Tabel 14. Kontribusi Energi Es Cuing terbaik terhadap kecukupan Gizi Remaja.....	45
Tabel 15. Kontribusi Protein Es Cuing Terbaik terhadap kecukupan Gizi Remaja .....	46
Tabel 16. Kontribusi Lemak Es Cuing Terbaik terhadap kecukupan Gizi Remaja.....	46
Tabel 17. Kontribusi KH Es Cuing Terbaik terhadap kecukupan Gizi Remaja .....	47
Tabel 18. Hasil Uji Organoleptik Parameter warna.....	49
Tabel 19. Hasil Uji Organoleptik Parameter aroma .....	50
Tabel 20. Hasil Uji Organoleptik Parameter rasa .....	50
Tabel 21. Hasil Uji Organoleptik parameter tekstur .....	51
Tabel 22. Hasil Uji Organoleptik Parameter keseluruhan .....	52



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Es Cuing .....	8
Gambar 2. Daun Cuing.....	10
Gambar 3. Kacang merah.....	12
Gambar 4. Gula aren.....	14
Gambar 5. Santan .....	16
Gambar 6. Kerangka teori .....	19
Gambar 7. Kerangka konsep .....	20

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Penjelasan Penelitian .....	57
Lampiran 2. Lembar Penjelasan Penelitian Bagi Calon Panelis .....	58
Lampiran 3. Persetujuan Setelah Penjelasan .....	59
Lampiran 4. Kuisisioner Penapisan Panelis .....	60
Lampiran 5. Formulir Kesiediaan Menjadi Panelis .....	61
Lampiran 6. Formulir Uji Organoleptik 1 .....	62
Lampiran 7. Formulir Uji Organoleptik II .....	63
Lampiran 8. Anggaran Biaya penelitian.....	64
Lampiran 9. Gambar Hasil Cuing Setiap Formulasi .....	65
Lampiran 10. Pengolahan Data .....	66
Lampiran 11. Dokumentasi Pelaksanaan Penilaian Organoleptik .....	67