

DAFTAR PUSTAKA

- Amir, F., E. Noviani., S. N. Widari. 2017. Pembuatan Permen Susu Kambing Etawa dengan Menggunakan Buah Kurma Sebagai Pengganti Gula. *Universiastat WR.Supratman*. 15(1):43-50.
- Mandei, J. H. 2014. Komposisi Beberapa Senyawa Gula Dalam Pembuatan Permen Keras Dari Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 6(1):1-10.
- Diantoro, A. Dkk. (2015). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L.) Terhadap Kualitas Yoghurt. *Jurnal Tekonologi Pangan* , 59-66.
- Syahrudin dan R. Marwita Sari Putri. (2016). Studi Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Hard Candy Sari Terong Pipit. *Jurnal Teknologi Pertanian* , 35-40.
- Rachmat, M. (2015). Metodologi Penelitian Gizi dan Kesehatan. Jakarta: Penerbit *Buku Kedokteran EGC*.
- Tilong AD. (2012). Ternyata, Kelor Penakluk Diabetes. Yogyakarta: DIVA Press.
- Utami, P, (2013), *The Miracle of Herbs*, Penerbit PT. Agro Media Pustaka: Jakarta.
- Fahey J W (2005). *Moringa oleifera: A review of the medical evidence for its nutritional, therapeutic, and prophylactic properties. Part 1. Trees Life J.*, 1: 5
- Arbi, A.S. 2016. Pengenalan Evaluasi Sensori. Universitas Terbuka
- Kementrian Kesehatan. 2018. Diabetes Melitus. Diakses pada 25 April.
- Fauzi, R. 2017. Gelatin.<http://www.Chem-is-try.org>. Diakses 1 Mei 2022

- World Health Organization. 2016. Global Report On Diabetes. Diakses pada 30 April, dari <https://www.who.int/publications/i/item/9789241565257>
- Vera, A, Dkk. (2017). Pengaruh Daya Antibakteri Ekstra Daun Stevia (Stevia Rebaudian Bertoni) Pada Konsentrasi 5%, 10%, 20%, 40%,Dan 80% Terhadap Streptococcus Mutans (In Vitro). *Jurnal Imu Kedoktera Gigi* , 9-14.
- Angelian,C Dkk. (2021). Peningkatan Nilai Gizi Produk Pangan Dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (Moringa Oleifera). *Jurnal Argoteknologi* , 79-93.
- Rai, G Saputri. (2019). Penetapan Kadar Protein Pada Daun Kelor Muda Dan Daun Kelor Tua (Moringaoleifera L.) Dengan Menggunakan Metode Kjeldhal. *Jurnal Analisi Farmasi* , 108- 116.
- Irwan, Z. (2020). Kandungan Zat Gizi Daun Kelor (Moringa Oleifera) Berdasarkan Metode Pengeringan. *Jurnal kesehatan Manarang* , 69-77.
- Fajar, B. (2016). Proses Pembuatan Permen Jelly Belimbing Dengan Penambahan Daun Stevia. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Indriasih,A, Dkk. (2020). Analisis Organoleptik Dan Kadar Gula Produk Permen Jeli Ubi Ungu Dengan Ekstrak Stevia. *Seminar Nasional Pendidikan Biologi Dan Saintek* (Pp. 750-755). Surakarta: Artikel Pemakalah Paralel
- DKPP, A. (2020, 10 19). Gelatin Dari Limbah Perikanan. *Dinas Ketahanan Pangan Dan Perikanan*. Retrieved April 6, 2022, from <https://dkpp.bulelengkab.go.id/>
- Ashwel, M.. (2015). Stevia, Nature's Zero-Calorie Sustainable Sweetener. *Nutrition Today* , 129-134.
- Winarti, Sri. 2010. Makanan Fungsional. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Adhitama, R. (2020). Pengaruh Penambahan Variasi Konsentrasi Pemanis Stevia Dan Lama Fermentasi Teh Hijau (*Camellia Sinensis*) Terhadap Kualitas Teh Kombucha. *Skripsi* Fakultas Tarbiyah Dan Keguruan Universitas Islam Negeri Raden Intan, Lampung.
- Syamra, A. Andi Indrawati,Andi Auliyah Warsyidah. (2018). Pemberian Rebusan Daun Kelor Terhadap Penurunan Kadar. *Jurnal Media Laboran* , 50-55.

Rahmawati, F. (2021, Desember 12). Ahli Sebut 50 Persen Warga Sumut Tak Tahu Derita Diabetes. Retrieved April 15, 2022, from merdeka.com: [erdeka.com/sumut/ahli-sebut-50-persen-warga-sumut-tak-tahu-derita-diabetes-diminta-waspada-gejala-ini.html](https://www.merdeka.com/sumut/ahli-sebut-50-persen-warga-sumut-tak-tahu-derita-diabetes-diminta-waspada-gejala-ini.html)



Lampiran 1

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK

Nama :

Umur :

Jenis kelamin :

Petunjuk Penilaian

1. Cicipilah sampel satu persatu
2. Berikan penilaian anda dengan cara mengisi tabel dibawah ini dengan skor sebagai berikut:

Sangat suka : 5

Suka : 4

Agak suka : 3

Tidak suka : 2

Sangat tidak suka : 1

3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih selesai mencicipi satu sampel.

Indikator	Sampel
-----------	--------

	P1	P2
Rasa		
Aroma		
Warna		
Tekstur		

Lampiran 2

Rekapitulasi data skor hasil uji organoleptik pada PJKS P1

No	Nama	Umur	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1.	Sukinem	48	4	4	4	4
2.	Supia	48	4	4	4	4
3.	Rika	28	4	4	4	4
4.	Nurmala	30	4	3	4	4
5.	Muslimah	45	5	3	4	4
6.	Midah	45	3	3	4	4
7.	Selly	29	3	3	3	4
8.	Mualimah	47	3	3	3	4
9.	Yani	35	4	3	3	4
10.	Yanik	34	3	3	3	4
11.	Nartik	44	4	3	4	4
12.	Yanti	44	4	3	4	3
13.	Ritawati	48	4	3	4	3
14.	Margono	50	4	2	2	4
15.	Samiyadi	49	3	3	2	4
16.	Hasby	32	1	3	2	3
17.	Ridwan Nurhadi	28	4	3	2	3
18.	Ponijan	45	4	3	4	4
19.	Sapriadi	39	4	3	4	4
20.	Adlin 3	37	4	3	3	4
21.	Marion3o	45	2	3	3	4
22.	Jasman3	37	3	3	4	4
23.	Eric Estrada	39	3	3	4	4
24.	Saring	48	3	3	4	4
25.	Rianto	46	4	3	4	4

Lampiran 3

Rekapitulasi data skor hasil uji organoleptik pada PJKS P2

No	Nama	Umur	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1.	Sukinem	48	3	3	4	4
2.	Supia	48	2	3	3	4
3.	Rika	28	3	3	3	3
4.	Nurmala	30	3	3	3	4
5.	Muslimah	45	5	3	4	4
6.	Midah	45	3	3	4	4
7.	Selly	29	3	3	3	4
8.	Mualimah	47	3	3	3	4
9.	Yani	35	2	2	3	4
10.	Yanik	34	2	2	3	4
11.	Nartik	44	1	2	4	4
12.	Yanti	44	3	3	4	3
13.	Ritawati	48	3	3	4	3
14.	Margono	50	3	2	2	4
15.	Samiyadi	49	3	3	2	4
16.	Hasby	32	3	3	2	3
17.	Ridwan Nurhadi	28	3	3	2	3
18.	Ponijan	45	3	3	4	4
19.	Sapriadi	39	3	3	4	4
20.	Adlin	37	4	3	3	4
21.	Mariono	45	3	3	3	4
22.	Jasman	37	3	3	4	4
23.	Eric Estrada	39	3	3	4	3
24.	Saring	48	2	2	4	4
25.	Rianto	46	2	2	4	3

Lampiran 4

Pengolahan dan Analisis Data

Data yang telah dikumpulkan dan dilah manual, selanjutnya dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif persentase. Untuk mendapatkan persentase maka dirumuskan sebagai berikut:

$$\% = n/N \times 100 \%$$

Keterangan

% = skor persentase

n = jumlah skor yang diperoleh

N = skor ideal (skor tertinggi x jumlah panelis)

Tabel 4. 4 Hasil analisis organoleptik rasa permen jeli kelor stevia (PJKS)

Kriteria Rasa	P1			P2		
	Panelis	Skor	%	Panelis	Skor	%
Sangat suka	1	5	4	1	5	4
Suka	12	48	38,4	2	8	6,4
Agak suka	10	30	24	18	54	43,2
Tidak suka	1	2	1,6	3	6	4,8
Sangat tidak suka	1	1	0,8	1	1	0,8
Total	25	82	68,8%	25	74	59,2

Kriteria sangat suka pada PJKS P1 dengan uji organoleptik rasa adalah

$$\% = 5/125 \times 100 = 4 \%$$

Kriteria suka pada PJKS P1 dengan uji organoleptik rasa adalah

$$\% = 48/125 \times 100 = 38,4 \%$$

Kriteria agak suka pada PJKS P1 dengan uji organoleptik rasa adalah

$$\% = 30/125 \times 100 = 24 \%$$

Kriteria tidak suka pada PJKS P1 dengan uji organoleptik rasa adalah

$$\% = 2/125 \times 100 = 1,6 \%$$

Kriteria sangat tidak suka pada PJKS P1 dengan uji organoleptik rasa adalah

$$\% = 1/125 \times 100 = 0,8 \%$$

Kriteria sangat suka pada PJKS P2 dengan uji organoleptik rasa adalah

$$\% = 5/125 \times 100 = 4 \%$$

Kriteria suka pada PJKS P2 dengan uji organoleptik rasa adalah

$$\% = 8/125 \times 100 = 6,4 \%$$

Kriteria agak suka pada PJKS P2 dengan uji organoleptik rasa adalah

$$\% = 54/125 \times 100 = 43,2 \%$$

Kriteria tidak suka pada PJKS P2 dengan uji organoleptik rasa adalah

$$\% = 6/125 \times 100 = 4,8 \%$$

Kriteria sangat tidak suka pada PJKS P2 dengan uji organoleptik rasa adalah

$$\% = 6/125 \times 100 = 0,8 \%$$



Tabel 4. 3 Hasil analisis organoleptik aroma permen jeli kelor stevia (PJKS)

Kriteria Aroma	P1			P2		
	Panelis	Skor	%	Panelis	Skor	%
Sangat suka	0	0	0	0	0	0
Suka	3	12	9,6	0	0	0
Agak suka	21	63	50,4	20	60	48
Tidak suka	1	2	1,6	5	10	3,2
Sangat tidak suka	0	0	0	0	0	0
Total	25	77	61,6	25	70	51,2

Kriteria sangat suka pada PJKS P1 dengan uji organoleptik aroma adalah

$$\% = 0/125 \times 100 = 0 \%$$

Kriteria suka pada PJKS P1 dengan uji organoleptik aroma adalah

$$\% = 12/125 \times 100 = 9,6 \%$$

Kriteria agak suka pada PJKS P1 dengan uji organoleptik aroma adalah

$$\% = 63/125 \times 100 = 50,4 \%$$

Kriteria tidak suka pada PJKS P1 dengan uji organoleptik aroma adalah

$$\% = 2/125 \times 100 = 1,6 \%$$

Kriteria sangat tidak suka pada PJKS P1 dengan uji organoleptik aroma adalah

$$\% = 0/125 \times 100 = 0 \%$$

Kriteria sangat suka pada PJKS P2 dengan uji organoleptik rasa adalah

$$\% = 0/125 \times 100 = 0 \%$$

Kriteria suka pada PJKS P2 dengan uji organoleptik aroma adalah

$$\% = 0/125 \times 100 = 0 \%$$

Kriteria agak suka pada PJKS P2 dengan uji organoleptik aroma adalah

$$\% = 60/125 \times 100 = 48 \%$$

Kriteria tidak suka pada PJKS P2 dengan uji organoleptik aroma adalah

$$\% = 4/125 \times 100 = 3,2 \%$$

Kriteria sangat tidak suka pada PJKS P2 dengan uji organoleptik aroma adalah

$$\% = 0/125 \times 100 = 0 \%$$

Kriteria Warna	P1			P2		
	Panelis	Skor	%	Panelis	Skor	%
Sangat suka	0	0	0	0	0	0
Suka	15	60	48	12	48	38,4
Agak suka	6	18	14,4	9	27	21,6
Tidak suka	4	8	6,4	4	8	6,4
Sangat tidak suka	0	0	0	0	0	0
Total	25	86	68,8	25	83	66,4

Kriteria sangat suka pada PJKS P1 dengan uji organoleptik warna adalah

$$\% = 0/125 \times 100 = 0 \%$$

Kriteria suka pada PJKS P1 dengan uji organoleptik warna adalah

$$\% = 60/125 \times 100 = 48 \%$$

Kriteria agak suka pada PJKS P1 dengan uji organoleptik warna adalah

$$\% = 18/125 \times 100 = 14,4 \%$$

Kriteria tidak suka pada PJKS P1 dengan uji organoleptik warna adalah

$$\% = 8/125 \times 100 = 6,4 \%$$

Kriteria sangat tidak suka pada PJKS P1 dengan uji organoleptik warna adalah

$$\% = 0/125 \times 100 = 0 \%$$

Kriteria sangat suka pada PJKS P2 dengan uji organoleptik warna adalah

$$\% = 0/125 \times 100 = 0 \%$$

Kriteria suka pada PJKS P2 dengan uji organoleptik warna adalah

$$\% = 48/125 \times 100 = 38,4 \%$$

Kriteria agak suka pada PJKS P2 dengan uji organoleptik warna adalah

$$\% = 27/125 \times 100 = 21,6 \%$$

Kriteria tidak suka pada PJKS P2 dengan uji organoleptik warna adalah

$$\% = 8/125 \times 100 = 6,4 \%$$

Kriteria sangat tidak suka pada PJKS P2 dengan uji organoleptik warna adalah

$$\% = 0/125 \times 100 = 0 \%$$

Kriteria Tekstur	P1			P2		
	Panelis	Skor	%	Panelis	Skor	%
Sangat suka	0	0	0	0	0	0
Suka	21	84	67,2	18	72	57,6
Agak suka	4	12	9,6	7	21	16,8
Tidak suka	0	0	0	0	0	0
Sangat tidak suka	0	0	0	0	0	0
Total	25	96	76,8	25	93	74,4

Kriteria sangat suka pada PJKS P1 dengan uji organoleptik warna adalah

$$\% = 0/125 \times 100 = 0 \%$$

Kriteria suka pada PJKS P1 dengan uji organoleptik warna adalah

$$\% = 60/125 \times 100 = 48 \%$$

Kriteria agak suka pada PJKS P1 dengan uji organoleptik warna adalah

$$\% = 18/125 \times 100 = 14,4 \%$$

Kriteria tidak suka pada PJKS P1 dengan uji organoleptik warna adalah

$$\% = 8/125 \times 100 = 6,4 \%$$

Kriteria sangat tidak suka pada PJKS P1 dengan uji organoleptik warna adalah

$$\% = 0/125 \times 100 = 0 \%$$

Kriteria sangat suka pada PJKS P2 dengan uji organoleptik warna adalah

$$\% = 0/125 \times 100 = 0 \%$$

Kriteria suka pada PJKS P2 dengan uji organoleptik warna adalah

$$\% = 48/125 \times 100 = 38,4 \%$$

Kriteria agak suka pada PJKS P2 dengan uji organoleptik warna adalah

$$\% = 27/125 \times 100 = 21,6 \%$$

Kriteria tidak suka pada PJKS P2 dengan uji organoleptik warna adalah

$$\% = 8/125 \times 100 = 6,4 \%$$

Kriteria sangat tidak suka pada PJKS P2 dengan uji organoleptik warna adalah

$$\% = 0/125 \times 100 = 0 \%$$

Lampiran 5

Bahan pembuatan permen jeli kelor stevia (PJKS) P1 & P2



Perlakuan 1

Perlakuan 2

Lampiran 6

Dokumentasi uji daya terima PJKS P1 & P2



IAS ISLAM NEGERI
UTARA MEDAN



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

Lampiran 7

KUESIONER

Faktor-faktor yang mempengaruhi kejadian diaabetes melitus

No	Indentitas Pribadi	Kode
1	Nama	
2	Usia	
3	Jenis Kelamin	
4	Berat Badan	
5	Tinggi Badan	
6	IMT (di isi oleh peneliti)	
7	Status Diabetes	
8	Riwayat Keluarga DM	
9	Tekanan Darah Tinggi / Hipertensi	

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

Kuisisioner aktifitas fisik (Riskesdas 2007)		
D22. Apakah anda biasa melakukan aktifitas fisik berat yang dilakukan terus-menerus paling sedikit 10 menit setiap kali melakukannya?	1. Ya 2. Tidak D25	
D23 Biasanya berapa kali dalam seminggu, anda melakukan aktifitas fisik berat tersebut? hari	
D24 Biasanya pada hari ketika anda melakukan aktifitas fisik beratJammenit	

tersebut, berapa total waktu yang digunakan untuk melakukan kegiatan tersebut?		
D25 Apakah anda biasa melakukan aktifitas fisik sedang yang dilakukan terus-menerus paling sedikit 10 menit setiap kali melakukannya?	1. Ya 2. Tidak D28	
D26 Biasanya berapa kali dalam seminggu, anda melakukan aktifitas fisik sedang tersebut? hari	
D27 Biasanya pada hari ketika anda melakukan aktifitas fisik sedang tersebut, berapa total waktu yang digunakan untuk melakukan kegiatan tersebut?Jammenit	
D28 Apakah anda biasa berjalan kaki atau menggunakan sepeda kayuh yang dilakukan terus-menerus selama paling sedikit 10 menit yang dilakukan setiap kalinya?	1. Ya 2. Tidak	
D29 Biasanya berapa hari dalam seminggu anda berjalan kaki atau bersepeda selama paling sedikit 10 menit terus-menerus setiap kalinya? hari	
D30 Biasanya dalam sehari, berapa total waktu yang anda gunakan untuk berjalan kaki atau bersepeda? hari	