

- Dan, P., Terima, D., & Markisa, S. (2022). *Produksi Dan Daya Terima Selay Markisa Ungu*. 7(1), 1–9.
- Dos Reis, L. C. R., Facco, E. M. P., Salvador, M., Flôres, S. H., & De Oliveira Rios, A. (2018). Antioxidant Potential And Physicochemical Characterization Of Yellow, Purple And Orange Passion Fruit. *Journal Of Food Science And Technology*, 55(7), 2679–2691.
- Daniela Ticoalu, G., & Mahar Maligan, J. (2016). Pemanfaatan Ubi Ungu (Ipomoea Batatas) Sebagai Minuman Berantosianin Dengan Proses Hidrolisis Enzimatis The Utilization Of Purple Sweet Potato (Ipomoea Batatas) As An Anthocyanin Contained Beverage Using Enzymatic Hydrolisis Process. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 46–55. <https://doi.org/10.1007/S13197-018-3190-2>
- Elfariyanti, E., Zarwinda, I., Mardiana, M., & Rahmah, R. (2022). Analisis Kandungan Vitamin C Dan Aktivitas Antioksidan Buah-Buahan Khas Dataran Tinggi Gayo Aceh. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan: Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*, 9(2), 161–170. <https://doi.org/10.32539/Jkk.V9i2.16999>
- Fadiyah, A. F., Wardhani, R. M., Rahmatika, N., & Wijayanti, S. P. M. (2018). Eksplorasi Potensi Ekstrak Cair Daun Kecombrang Yang Mengandung Antioksidan Sebagai Penetralsir Radikal Bebas Dalam Darah Petugas Spbu. *Jurnal Litbang Kota Pekalongan*, 15, 8–16. <https://doi.org/10.54911/Litbang.V15i0.72>
- Fitrah, E., Jaya, P., & Antioksidan, P. (2013). *“Pemanfaatan Antioksidan Dan Betakaroten (Evie).”* <http://Glensinemart.Multiply.Com/Photos/Albu>
- Geri, J. D., Ayu, D. F., & Harun, N. (2019). Kombinasi Minuman Lidah Buaya Berkarbonasi Dengan Sari Lemon Combination Of Carbonated Aloe Vera Drink With Lemon Juice Jefrianta Demu Geri 1, Dewi Fortuna Ayu. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(2), 132–140.

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2019. In *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*. 2019.
- Khaira, K. (2010). Menangkal Radikal Bebas Dengan Anti-Oksidan. In *Stain Batusangkar Sumatera Barat* (Vol. 2, P. 184).
- Kurniasari, F. N., Rahmi, Y., Devina, C. I. P., Aisy, N. R., & Cempaka, A. R. (2021). Perbedaan Kadar Antosianin Ubi Ungu Segar Dan Tepung Ubi Ungu Varietas Lokal Dan Antin 3 Pada Beberapa Alat Pengeringan. *Journal Of Nutrition College*, 10(4), 313–320. <https://doi.org/10.14710/Jnc.V10i4.32071>
- Kusmiyati., R. D. A. Citra., S. Prapti., B. I. (2021). Penyuluhan Tentang Pemanfaatan Pangan Lokal Untuk Menunjang Ketahanan Pangan DiMasa Pandemi Covid 19. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan Ipa*, 4(4), 128–134. <https://doi.org/10.29303/Jpmipi.V3i2.1054>
- Kusuma, W., Abubakar, Y., & Rasdiansyah. (2020). Pengaruh Konsentrasi Gula Dan Waktu Pengeringan Terhadap Kualitas Manisan Kering Buah Kesemek (*Diospyros Kaki L .*) (Effect Of Sugar Concentration And Drying Time On The Quality Of Sweetenned Dried. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 5(1), 321–329.
- Kusumah, S. H., Pebrianti, S. A., & Maryatilah, L. (2021). Uji Aktivitas Antioksidan Buah Dan Sirup Markisa Ungu Menggunakan Metode Dpph. *Jurnal Fakultas Teknik*, 2(1), 25–32. <https://www.jurnal.unisa.ac.id/index.php/Jft/article/view/45>
- Lanusu, A. D., Surtijono, S. ., Karisoh, L. C. M., & Sondakh, E. H. B. (2017). Sifat Organoleptik Es Krim Dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L*). *Zootec*, 37(2), 474. <https://doi.org/10.35792/Zot.37.2.2017.16783>
- Mutia, S., Fauziah, & Thomy, Z. (2018). Jurnal Bioleuser. *Jurnal Bioleuser*, 2(1), 20–23.

- Muntafiah, A., Ernawati, D. A., Suryandhana, L., Pratiwi, R. D., & Marie, I. A. (2017). Pengaruh Sari Markisa Ungu (*Passiflora Edulis* Var *Edulis*) Berbagai Dosis Terhadap Profil Lipid Tikus Wistar Model Hiperkolesterolemia. *Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal Of Nutrition And Food Research)*, 40(1), 1–8. <https://doi.org/10.22435/Pgm.V40i1.6090.1-8>
- Muntafiah, A., Pratama, T. S., & Ati, V. R. B. (2019). Evaluasi Potensi Antidiabetes Sari Buah Markisa Ungu (*Passiflora Edulis* Var *Edulis*) Pada Tikus Model Diabetes Melitus Yang Diinduksi Aloksan. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*, 30(3), 191. <https://doi.org/10.21776/Ub.Jkb.2019.030.03.5>
- Nusa, M. I., & Naim, S. (2012). Studi Pembuatan Minuman Probiotik Dari Sari Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*). *Agrium*, 17(2), 124–128.
- Nutrisurvey. (2017).
- Prasetyo, H. A., & Winardi, R. R. (2020). Pengaruh Komposisi Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Pada Pembuatan Tepung Dan Cake Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L.). *Jurnal Agrica Ekstensia*, 14(1), 25–32.
- Puspawati, N. N., Sugitha, I. M., Wisaniyasa, N. W., & Suparthana, I. P. (2016). Introduksi Pengolahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas* Poiret) Menjadi Bakpia Di Desa Negari Kecamatan Banjarangkan Kabupaten Klungkung. *Jurnal Udayana Mengabdi*, 15(2), 229–235.
- Putri, R. D., Destryana, R. A., Pengajar, S., Teknologi, P., Pertanian, H., Pertanian, F., & Wiraraja, U. (2019). *Jfta Volume 1 No 1 Februari 2019* *Jfta Volume 1 No 1 Februari 2019*. 1(1), 13–19.
- Rio, J., Redha, F., & Meuthia, B. (2020). *Jeruk Nipis Terhadap Mutu Sirup Buah Kesemek (Diospyrus Kaki) The Effect Of Sugar Concentration And Lime Orange Juice Addition*. 2007.

- Silvia, D., Katharina, K., Hartono, S. A., Anastasia, V., & Susanto, Y. (2016). Pengumpulan Data Base Sumber Antioksidan Alami Alternatif Berbasis Pangan Lokal Di Indonesia. *Surya Octagon Interdisciplinary Journal Of Technology*, 1(2), 181–198.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan Dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/Par.V5i2.3526>
- Suladra, M. (2020). Terhadap Sifat Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan. *Agrotech*, 3(1), 1–8.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Trihaditia, R. (2018). Penentuan Nilai Optimasi Dari Karakteristik Organoleptik Aroma Dan Rasa Produk Teh Rambut Jagung Dengan Penambahan Jeruk Nipis Dan Madu. *Agroscience (Agsci)*, 6(1), 20. <https://doi.org/10.35194/Agsci.V6i1.266>
- Wau, T. P. K., Izdiyar, D. F., Gunawan, K., & Putri Lubis, Y. E. (2019). Uji Efektivitas Ekstrak Buah Kesemek (*Diospyros Kaki L.*) Sebagai Antibakteri Terhadap Bakteri *Escherichia Coli*. *Jurnal Biologi Tropis*, 19(2), 260–267. <https://doi.org/10.29303/Jbt.V19i2.1049>
- Werdhasari, A. (2014). Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biome*

LAMPIRAN

Lampiran 1.

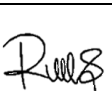
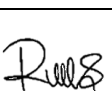
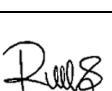
BUKTI BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Ririn Angelica Putri Br.Surbakti

Nim : P01031219042

Judul : Uji Organoleptik dan Uji Kandungan Total Antioksidan Terhadap Minuman Sehat "MARMEK BILARUNG"

Dosen Pembimbing : Ginta Siahaan, DCN, M.Kes

No	Tanggal	Judul / Topik Bimbingan	T.Tangan Mahasiswa	T.Tangan Pembimbing
1	19 April 2022	Pengenalan dan diskusi judul		
2	26 April 2022	Diskusi judul		
3	13 Mei 2022	Pengajuan judul		
4	14 Mei 2022	Mencari sumber – sumber jurnal yang berhubungan dengan judul		
5	03 Juni 2022	Diskusi mengenai artikel – artikel yang digunakan		
6	04 Juli 2022	Usulan penelitian diterima oleh dosen pembimbing		
7	07 Juli 2022	Uji Pendahuluan		
8	11 Juli 2022	Diskusi Penulisan dan Revisi BAB I		
9	21 Juli 2022	Diskusi Penulisan dan Revisi BAB II-III		

10	30 Agustus 2022	Penandatanganan surat pernyataan persetujuan usulan penelitian	Rull&	✕
11	03 Agustus 2022	Seminar Proposal	Rull&	✕
12	12 Januari 2023	Revisian Pembimbing	Rull&	✕
13	17 Januari 2023	Revisian penguji 1 dan 2	Rull&	✕
14	23 Januari 2023	Revisian penguji 1	Rull&	✕
15	24 Januari 2023	Revisian penguji 2	Rull&	✕
16	3 Febuari 2023	Revisian penguji 1 dan 2	Rull&	✕
17	13 Februari 2023	Melaksanakan penelitian Uji Organoleptik	Rull&	✕
18	27 Februari 2023	Mengirim sampel penelitian ke laboratorium	Rull&	✕
19	01 April 2023	Penulisan bab IV dan V	Rull&	✕
20	25 Mei 2023	Revisi Keseluruhan Skripsi	Rull&	✕
21	28 Mei 2023	ACC Seminar Hasil	Rull&	✕
22	8 Juni 2023	Seminar Hasil	Rull&	✕
23	6 Juli 2023	Revisi keseluruhan skripsi dengan dosen pembimbing	Rull&	✕
24	20 Agustus 2023	Finishing Skripsi	Rull&	✕

Lampiran 2.

Form Uji Organoleptik Terhadap Minuman Sehat “MarmekBilarung”

Nama Panelis :

Umur :

Tanggal Pengujian :

Instruksi : Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, aroma dan rasa pada terhadap Minuman Sehat “MARMEK BILARUNG” dengan perpaduan buah markisa, kesemek dan ubi jalar ungu sebagai penangkal radikal bebas, pada setiap kode sampel berdasarkan tingkat kesukaan yang anda anggap paling cocok. Pada setiap panelis yang akan mencicipi, minum air putih terlebih dahulu. Nyatakan penilaian anda dengan skala sebagai berikut :

- a. Amat sangat suka 5
- b. Sangat Suka 4
- c. Suka 3
- d. Kurang Suka 2
- e. Tidak Suka 1

No.	Kode Bahan	Komponen Yang Dinilai			
		Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
1					
2					
3					
4					
5					
6					

Lampiran 3.**Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Warna
Minuman Sehat Marmek Bilarung**

NO	A1	A2	Rata-Rata	B1	B2	Rata-Rata	C1	C2	Rata-Rata
1	5	5	5	4	4	4	3	3	3
2	4	4	4	5	5	5	3	3	3
3	4	4	4	5	5	5	4	4	4
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	4	4	4	4	4	4	4	4	4
6	3	3	3	5	5	5	3	3	3
7	4	4	4	5	5	5	3	3	3
8	3	3	3	4	4	4	3	3	3
9	3	3	3	4	4	4	3	3	3
10	5	5	5	4	4	4	4	4	4
11	4	4	4	4	4	4	4	4	4
12	4	4	4	5	5	5	4	4	4
13	4	4	4	4	4	4	4	4	4
14	4	4	4	4	4	4	4	4	4
15	5	5	5	4	4	4	4	4	4
16	4	4	4	4	4	4	4	4	4
17	5	5	4	4	4	4	5	5	5
18	4	4	4	4	4	4	5	5	5
19	4	4	4	4	4	4	3	3	3
20	4	4	4	3	3	3	3	3	3
21	4	4	4	4	4	4	4	4	4
22	4	4	4	4	4	4	4	4	4
23	4	4	4	4	4	4	4	4	4
24	4	4	4	4	4	4	4	4	4
25	4	4	4	4	4	4	4	4	4
TOTAL	101	101	100	104	104	104	94	94	94
RATA-RATA	4.04	4.04	4	4.16	4.16	4.16	3.76	3.76	3.76

Lampiran 4.

ANOVA

Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2.027	2	1.013	3.663	.001
Within Groups	19.920	72	.277		
Total	21.947	74			

Rata_rata_Gabungan_Warna

Warna

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	25	3.760	
A	25	4.000	4.000
B	25		4.160
Sig.		.111	.286

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 5.

**Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma
Minuman Sehat Marmek Bilarung**

NO	A1	A2	Rata-Rata	B1	B2	Rata-Rata	C1	C2	Rata-Rata
1	4	4	4	4	4	4	5	5	5
2	3	4	3.5	3	4	3.5	4	4	4
3	4	4	4	4	3	3.5	4	4	4
4	3	3	3	4	4	4	3	3	3
5	4	3	3.5	5	4	4.5	3	3	3
6	5	4	4.5	3	4	3.5	4	4	4
7	4	4	4	4	4	4	4	4	4
8	4	3	3.5	5	4	4.5	4	3	3.5
9	4	4	4	4	4	4	4	3	3.5
10	4	4	4	4	4	4	3	3	3
11	4	4	4	4	4	4	3	3	3
12	4	4	4	4	4	4	4	4	4
13	3	3	3	5	5	5	4	4	4
14	4	5	4.5	5	5	5	3	3	3
15	3	3	3	4	4	4	4	4	4
16	4	4	4	4	4	4	4	4	4
17	3	3	3	5	5	5	3	4	3.5
18	4	4	4	4	4	4	3	3	3
19	3	3	3	4	4	4	3	3	3
20	4	4	4	4	4	4	4	4	4
21	3	3	3	4	4	4	3	3	3
22	3	3	3	5	5	5	3	3	3
23	3	3	3	4	4	4	3	3	3
24	4	4	4	4	4	4	3	3	3
25	4	4	4	4	4	4	4	4	4
TOTAL	92	91	91.5	104	103	103.5	89	88	88.5
RATA-RATA	3.68	3.64	3.66	4.16	4.12	4.14	3.56	3.52	3.54

Lampiran 6.

ANOVA

Aroma

..	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	5.040	2	2.520	9.765	.000
Within Groups	18.580	72	.258		
Total	23.620	74			

Rata-rata Gabungan Aroma

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	25	3.540	4.140
A	25	3.660	
B	25		
Sig.		.406	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 7.

**Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap
Tekstur Minuman Sehat Marmek Bilarung**

NO	A1	A2	Rata-Rata	B1	B2	Rata-Rata	C1	C2	Rata-Rata
1	4	4	4	5	4	4.5	4	4	4
2	4	4	4	4	4	4	4	4	4
3	4	4	4	5	5	5	3	3	3
4	5	5	5	5	5	5	4	3	3.5
5	5	5	5	3	3	3	4	3	3.5
6	4	4	4	4	4	4	3	3	3
7	3	3	3	4	4	4	3	3	3
8	4	4	4	5	5	5	5	5	5
9	4	4	4	3	3	3	3	3	3
10	4	4	4	4	4	4	3	3	3
11	3	3	3	4	4	4	3	4	3.5
12	4	4	4	4	5	4.5	3	4	3.5
13	3	3	3	4	4	4	4	3	3.5
14	3	3	3	4	4	4	4	4	4
15	4	3	3.5	4	4	4	4	4	4
16	4	4	4	4	4	4	3	3	3
17	3	3	3	4	4	4	3	3	3
18	3	3	3	4	4	4	3	3	3
19	4	4	4	5	5	5	3	3	3
20	4	4	4	4	4	4	3	3	3
21	4	4	4	4	4	4	4	4	4
22	3	3	3	5	5	5	3	3	3
23	3	3	3	4	4	4	4	4	4
24	4	4	4	5	5	5	4	4	4
25	4	4	4	5	5	5	4	4	4
TOTAL	94	93	93.5	106	106	106	88	87	87.5
RATA-RATA	3.76	3.72	3.74	4.24	4.24	4.24	3.52	3.48	3.5

Lampiran 8.

ANOVA

Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	7.127	2	3.563	10.862	.000
Within Groups	23.620	72	.328		
Total	30.747	74			

Rata-rata Gabungan Tekstur

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	25	3.500	4.240
A	25	3.740	
B	25		
Sig.		.143	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 9.

**Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa
Minuman Sehat Marmek Bilarung**

NO	A1	A2	Rata-Rata	B1	B2	Rata-Rata	C1	C2	Rata-Rata
1	4	4	4	4	3	3.5	4	4	4
2	5	4	4.5	5	4	4.5	5	4	4.5
3	4	4	4	5	5	5	4	4	4
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	4	4	4	4	4	4	4	4	4
6	4	3	3.5	4	3	3.5	4	4	4
7	4	4	4	5	5	5	3	3	3
8	4	4	4	5	4	4.5	4	4	4
9	4	4	4	4	4	4	5	5	5
10	4	3	3.5	4	4	4	4	4	4
11	4	3	3.5	4	4	4	3	4	3.5
12	5	4	4.5	5	5	5	4	4	4
13	5	4	4.5	4	4	4	3	3	3
14	4	4	4	4	5	4.5	3	4	3.5
15	4	4	4	5	4	4.5	3	4	3.5
16	4	4	4	4	4	4	4	4	4
17	5	5	5	4	4	4	4	4	4
18	3	4	3.5	4	4	4	4	4	4
19	4	4	4	4	5	4.5	4	3	3.5
20	4	4	4	4	5	4.5	4	4	4
21	4	4	4	5	4	4.5	4	4	4
22	4	4	4	5	5	5	4	4	4
23	4	4	4	4	5	4.5	5	5	5
24	4	5	4.5	5	5	5	4	4	4
25	4	3	3.5	5	5	4.5	3	3	3
TOTAL	103	98	100.5	110	108	108.5	97	98	97.5
RATA-RATA	4.12	3.92	4.02	4.4	4.32	4.34	3.88	3.92	3.9

Lampiran 10.

ANOVA

Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2.587	2	1.293	6.604	.002
Within Groups	14.100	72	.196		
Total	16.687	74			

Rata-rata Gabungan Rasa

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	25	3.900	
A	25	4.020	
B	25		4.340
Sig.		.341	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 11.

Daftar Riwayat Hidup

Nama Lengkap : Ririn Angelica Putri Br.Surbakti

Tempat/ Tanggal Lahir : Tebing Tinggi / 25 Oktober 2001

Nama Orang Tua :

Ayah : Josep Surbakti

Ibu : Mardiana Br. Tambunan

Alamat : Jln. Pusara Pejuang No 6 LK.II, Kelurahan Rambung, Kecamatan Tebing Tinggi Kota, Kabupaten Kota Tebing Tinggi

No HP : 082167943921

Riwayat Pendidikan : 1. SD Swasta Katolik Assisi Tebing Tinggi
2. SMP Swasta F.Tandean Tebing Tinggi
3. SMA Negeri 1 Tebing Tinggi
4. Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan

Hobby : Mendengar Musik dan Menonton Film

Motto : “Setelah tumbuh dewasa ada banyak realita yang tidak sejalan dengan kemauan. Banyak sedih,kecewa dan lukanya. Hidup yang penuh warna merupakan hidup yang telah menjalani banyak ujian. Berbanggalah untuk diri sendiri bisa sampai dititik ini dengan segala hal yang sudah dilalui”.

Firman Tuhan berkata “ Tetapi kamu ini, kuatkanlah hatimu, jangan lemah semangatmu karena ada upah bagi usahamu!” (2 Tawarikh 15 : 7)

Lampiran 12.

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ririn Angelica Putri Br.Surbakti

NIM : P01031219042

Menyatakan bahwa data penelitian yang terdapat di Skripsi saya adalah benar saya ambil dan jika tidak saya bersedia mengikuti ujian ulang (ujian utama saya batalkan).

Yang Membuat Pernyataan



(Ririn Angelica Putri Br.Surbakti)

Lampiran 13.

 **LABORATORIUM PENGUJIAN MUTU DAN KEAMANAN PANGAN**
(TESTING LABORATORY OF FOOD QUALITY AND FOOD SAFETY)
DEPARTEMEN ILMU PANGAN DAN BIOTEKNOLOGI
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS BRAWIJAYA
Jl. Veteran, Malang 65145, Telp. (0341) 573358 / 0822 5729 3090
E-mail : labuji_ftp@ub.ac.id

KEPADA : Ginta Siahaan
Politeknik Kesehatan
MEDAN

LAPORAN HASIL UJI
REPORT OF ANALYSIS

Nomor / Number : 0195/ IPABIO/LAB/2023
Nomor Analisis / Analysis Number : 0195
Tanggal penerbitan / Date of issue : 30 Maret 2023
Yang bertanda tangan di bawah ini menerangkan, bahwa hasil pengujian
The undersigned ratifies that examination
Dari contoh / of the sample (s) of : **MARMEG BILARUNG**

Untuk analisis / For analysis :
Keterangan contoh / Description of sample :
Diambil dari / Taken from :
Oleh / By :
Tanggal penerimaan contoh / Received : 16 Februari 2023
Tanggal pelaksanaan analisis / Date of analysis : 16 Februari 2023
Hasil adalah sebagai berikut / Resulted as follows :

KODE	P1	P2	P3
SERAT KASAR (%)	0,32	0,40	0,50
ANTOSIANIN (ppm)	170,99	233,53	268,51
ANTIOKSIDAN (mg/ml)	40,75	39,73	38,49
TOTAL KAROTEN (µg/g)	2,79	4,49	5,1
WARNA; L	25,1	25	24,8
a*	21,2	21	23,4
b*	8,4	8,3	8,1
VISCOSITAS (cP)	66	168	591
VITAMIN C (mg/100g)	51,73	56,81	65,87

HASIL PENGUJIAN INI HANYA BERLAKU UNTUK
CONTOH-CONTOH TERSEBUT DI ATAS.
PENGAMBIL CONTOH BERTANGGUNG JAWAB
ATAS KEBENARAN TANDING BARANG

Kepala Laboratorium

Prof. Dr. Ir. Sudarmo S. Yuwono, M.App, Sc
NIP. 19631216 198803 1 002

Lampiran 14.

Dokumentasi Penelitian



Kesemek
600 gr



Daging
Kesemek
432 gr



Kesemek
diblender



Kesemek
disaring



Sari
Kesemek
330 ml



Markisa
600 gr



Markisa
dikupas



markisa
diblender



markisa
disaring



Sari
Markisa
180 ml



Ubi Jalar
Ungu
600 gr



Ubi Jalar
Ungu
dikukus



Ubi Jalar
Ungu
setelah di
kukus 602



Ubi Jalar
Ungu
dikupas
511 gr



Ubi jalar
ungu
diblender



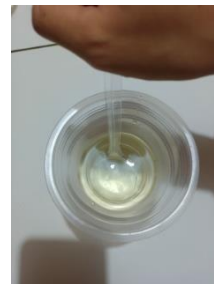
Ubi jalar
ungu
disaring



Sari ubi
jalar
ungu 330



Gula pasir
15 gr



Campurkan sesuai formulasi

- Formulasi A sari ubi jalar ungu 40 ml, sari kesemek 40 ml dan larutan gula 15 gr dalam 90 ml air.
- Formulasi B sari ubi jalar ungu 50 ml, sari kesemek 50 ml dan larutan gula 15 gr dalam 70 ml air.
- Formulasi C sari ubi jalar ungu 60 ml, sari kesemek 60 ml dan larutan gula 15 gr dalam 50 ml air.



Masukkan kedalam panci stainless steel masak sampai mendidih kurang lebih 4 menit.



Dinginkan sampai suhu suam-suam kuku 36°C (ukur suhu menggunakan termometer).



Tambahkan sari markisa 40 ml di formulasi A, B dan C.



Minuman sehat Marmek Bilarung
Formulasi A,B dan C

Lampiran 15.

Dokumentasi Hasil Uji Panelis



Lampiran 16.



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN
Jl. Jamin Ginting Km. 13,5 Kel. Lau Cih Medan Tuntungan Kode Pos 20136
Telepon: 061-8368633 Fax: 061-8368644
email : kepk.poltekkesmedan@gmail.com



PERSETUJUAN KEPK TENTANG
PELAKSANAAN PENELITIAN BIDANG KESEHATAN
Nomor: 0144/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2023

Yang bertanda tangan di bawah ini, Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan, setelah dilaksanakan pembahasan dan penilaian usulan penelitian yang berjudul :

**"Uji Organoleptik Dan Uji Kandungan Total Antioksidan
Terhadap Minuman Sehat "Marmek Bilarung"**

Yang menggunakan manusia dan hewan sebagai subjek penelitian dengan ketua Pelaksana/
Peneliti Utama : **Ririn Angelica Putri Br. Surbakti**
Dari Institusi : **Jurusan D-IV Gizi Poltekkes Kemenkes Medan**

Dapat disetujui pelaksanaannya dengan syarat :
Tidak bertentangan dengan nilai – nilai kemanusiaan dan kode etik penelitian farmasi.
Melaporkan jika ada amandemen protokol penelitian.
Melaporkan penyimpangan/ pelanggaran terhadap protokol penelitian.
Melaporkan secara periodik perkembangan penelitian dan laporan akhir.
Melaporkan kejadian yang tidak diinginkan.

Persetujuan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan batas waktu pelaksanaan penelitian seperti tertera dalam protokol dengan masa berlaku maksimal selama 1 (satu) tahun.

Medan, Februari 2023
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Poltekkes Kemenkes Medan

Ketua,



Dr. Ir. Zuraidah Nasution, M.Kes
NIP. 196101101989102001

