

DAFTAR PUSTAKA

- Adibah, Y., Indrayani, T. & Rifiana, A. J. (2018) Pengaruh Pemberian Jus Semangka Terhadap Perubahan Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi. *Carolus Journal of Nursing*, 3 (1), pp. 33–43.
- Anggraeni, A. C., (2012). *Asuhan Gizi Nutritional Care Process*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Ariks (2006). *Mengenalkan Olahan Bahan Pangan Nonberas Bali*. Denpasar
- Ariyanti, T.P. (2022). Formulasi dan Daya Terima Selai Lembaran Berbasis Albedo Semangka (*Citrullus lanatus*) dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Alternatif Pencegahan Hipertensi [Skripsi]. Universitas Hasanuddin
- Arpah, M. (2001). *Buku dan Monograd Penentuan Produk Pangan*. Program Sarjana IPB : Bogor
- Ashari, S. (2011). *Benefit of Dragon Fruit en Veg*.
- Asiah, N., Cempaka, L. & David, W. (2018) *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta: Universitas Bakrie
- Asikin, N., Ali, A. & Harun, N. (2017) Penambahan Buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Dalam Pembuatan Selai Albedo Semangka (*Citrullus Vulgaris* Schard). *JOM Faperta*, 4 (1), pp. 1–12.
- Aulia (2017). *Pengendalian Hipertensi*, Kementertian Kesehatan RI Direktorat Pencegahan dan Pengendalian Penyakit Tidak Menular.

- Azhari, M. H. (2017) Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Hipertensi Di Puskesmas Makrayu Kecamatan Ilir Barat II Palembang. *Jurnal Aisyah : Jurnal Ilmu Kesehatan*, 2 (1), pp. 23–30.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2015). Pedoman Gerakan Nasional Peduli Obat dan Pangan Aman untuk Dewasa. Badan POM, Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. (2008). Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 01-3746-2008 Tentang Selai. Jakarta : Badan Standar Nasional
- Budiyanto. (2002). *Gizi dan Kesehatan*. Bayu Media: Malang.
- Burhan, A. D. Y., Mahmud, N. U. & Sumiaty (2020) Hubungan Gaya Hidup Terhadap Risiko Hipertensi Pada Lansia Di Wilayah Kerja Puskesmas Layang Kota Makassar. *Window of Public Health Journal*, 01 (03), pp. 188–197.
- Darwin, P (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu: Yogyakarta
- Depkes, 2019, Hipertensi Penyakit Paling Banyak Diidap Masyarakat, Departemen Kesehatan RI, Jakarta
- Dr susilo, wulandari. 2011. Cara Jitu Mengatasi Hipertensi. Jakarta: Penerbit Andi
- Dwidjoseputro, D. (1998). Dasar-dasar mikrobiologi.
- Eliza, Z. (2018). Karakteristik Selai Lembar Sirsak (*Annona muricata linn*) dengan Penambahan Pektin dan Gelatin. [Skripsi]. Universitas Sriwijaya
- Enjelina, W., Rilza, Y. O. & Erda, Z. (2019) Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus Sp.*) Untuk Memperpanjang Umur Simpan Mie Basah.

Aceh Nutrition Journal, 4 (1), pp. 63–69.

Fachruddin. 2008. *Membuat Aneka Selai dan Memilih dan Memanfaatkan Bahan Tambahan Makanan*. Penerbit Kanisius, Jakarta.

Faridah, A., Holinesti, R., Syukri, D., Teknik, F., Negeri, U., Teknik, F. & Universitas, P. (2015) Identifikasi Pigmen Betasianin Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Pendidikan dan Keluarga*, 7 (18), pp. 147–154.

Fatimah, D. (2017) *Semangka Dalam Penurunan Tekanan Darah Gawat Darurat Rsud Abdul Wahab Sjahranie Samarinda Tahun 2017*. *Skripsi*. Stikes Muhammadiyah Samarinda.

Hambali, E., A Suryani, dan N Widyaningsih (2004). *Membuat Aneka Olahan Mangga*. Penebar Swadata. Bogor.

Hananta, Y dan Freitag, H. 2011. *Deteksi Dini dan Pencegahan Hipertensi dan Stroke*. Media Pressindo. Yogyakarta

Handayani, A. (2017) *Uji Daya Terima Dan Kandungan Gizi Selai Kulit Buah Naga (Hylocereus Polyrhizus)*. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara.

Hapsari, D. K. (2018) *Pengaruh Masa Simpan Suhu Ruang Terhadap Jumlah Mikrobia, Viskositas, Dan PH Pada Selai Pepaya (Carica Papaya L)*.

Hariyadi, P. (2019). *Masa Simpan dan Batas Kedaluawarsa Produk Pangan: Pendugaan, Pengelolaan, dan Penandaannya*. Gramedia : Jakarta

Hiasinta A. Purnawijayanti. 2001. *Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja dalam*

Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Kanisius.

Hutauruk, A. H. (2017) Uji Daya Terima Dan Kandungan Gizi Selai Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*). *Skripsi. Universitas Sumatera Utara.*

Indra, M. (2018) Pngaruh Pemberian Jus Semangka Terhadap Perubahan Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi Di Wilayah Kerja Puskesmas Andalas Kota Padang Tahun 2018 [Skripsi]. *Program Studi S1 Terapan Gizi, Politeknik Kementerian Kesehatan Padang.*

Junior, B., Pranata, F. S. & Purwijantiningsih, L. M. E. (2021) Kualitas Selai Lembaran Kombinasi Pektin Albedo Semangka (*Citrullus Vulgaris* Schard) Dan Filtrat Buah Kelengkeng (*Dimocarpus Longan*). *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 4 (2), pp. 146–162.

Kemenkes RI. Hipertensi. Infodatin Pusat Data dan Informasi Kementrian kesehatan RI. 2014; (Hipertensi):1-7.

Kemenkes, 2018. Klasifikasi Hipertensi. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia: Jakarta

Kharismawati, Rossi (2020) *Pembuatan Selai Lembaran dari Jambu Biji Merah dan Kulit Buah Naga Merah Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat*. Undergraduate thesis, Politeknik Negeri Jember.

Kristanto, D (2008). *Buah Naga: Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Penebar Swadaya: Jakarta

Kurniawati, K. & Hariyanto, A. (2019) Pengaruh Pemberian Buah Naga Terhadap

- Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi Di Desa Bedahlawak Tembelang Jombang. *Jurnal Keperawatan*, 8 (1), pp. 20–29.
- Kusumah, S. H. Pendugaan Umur Simpan Selai Apel Hijau Lembaran Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing (Aslt) Dengan Pendekatan Arrhenius. *Edufortech*, 5(1).
- Lud, Waluyo. (2007). *Mikrobiologi Umum*. Malang : Universitas Muhammadiyah Malang Press.
- Megawati, Johan, V. S. & Yusmarini (2017) Pembuatan Selai Lembaran Dari Albedo Semangka Dan Terong Belanda. *Jom Faperta*, 4 (2), pp. 1–12.
- Muchtadi, Deddy. 1992. Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-buahan
- Mutiara, E.P., Sayuti, K., dan Silvy, D. (2022). Pengaruh Penambahan Sari Jeruk terhadap Karakteristik Selai Lembaran Buah Sawo. Universitas Andalas. [Skripsi]
- Nismara, N. N. (2017) Daya Terima Dan Kandungan Gizi Selai Dari Kulit Semangka (*Citrullus Lanatus*) Dan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). *Universitas Sumatera Utara*, pp. 16–19.
- Nizori, A., Sihombing, N. & Surhaini (2020) Karakteristik Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dengan Penambahan Berbagai Kosentrasi Asam Sitrat Sebagai Pewarna Alami Makanan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30 (2), pp. 228–233.
- Nurarif & Kusuma. (2016). Terapi Komplementer Akupresure. *Journal of Chemical*

Information and Modeling, 53(9), 1689–1699.

Nurjannah, N. (2020) Giving Watermelon Juice on the Reduction of Blood Pressure of Young Adult Hypertension. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 2 (3), pp. 135–146.

Nurleli (2019) Effects of Watermelon Juice Consumption to Reduction of Blood. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Mulawarman*, 1 (2), pp. 26–39.

Palimbong, Sarlina, Maria Dyah Kurniasari Dan Refilda Kiha. (2018). “Keefektifan Diet Rendah Garam Pada Makanan Biasa Dan Lunak Terhadap Kesembuhan Hipertensi”. *Jurnal Keperawatan Muhammadiyah*. Vol. 3 No. 1

Peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999

Pertiwi, R. (2017) Pengaruh Substitusi Kulit Semangka Terhadap Kualitas Es Krim. *Universitas Negeri Padang*, pp. 1–12.

Prasetya, 2013. Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Fruit Leather Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) dan Wortel (*Daucus caroa*). *Jurnal*

Prior, R.L., Cao, G., Martin A., Soffic E., McEwen J., O’Brien C., Lishchner N., Ehlenfeldt M., Kalt W., Krewer G., Mainland C.M., 1998. Antioxidant capacity as influenced by total phenolic and antochyanin content, maturity and variety of *Vaccanium* Spesies. *J. Agric. Food Chem.* 46 (7):2686-2693.

Puspitasari, Y., Purwijantiningsih, L. M. E. & Sinung, F. P. (2014) Kualitas Selai Lembaran Dengan Kombinasi Albedo Semangka. *Skripsi*, (1981), pp. 1–15.

Rahayu, A. (2019) Mutu Organoleptik Selai Kulit Semangka (*Citrullus Lanatus*)

Yang Ditambahkan Sari Buah Sirsak (*Annona Muricata Linn*) [Karya Tulis Ilmiah]. *Program Studi D3 Gizi Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang*.

Ramadhan, Wahyu 2011. Pemanfaatan Agar-agar Tepung Sebagai Texturizer Pada Formulasi Selai Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava L.*) Lembaran dan Pendugaan Umur Simpannya

Ridwan, R., Abdul Razak, H. R., Adenan, M. I. & Md Saad, W. M. (2018) Development of Isocratic RP-HPLC Method for Separation and Quantification of L-Citrulline and L-Arginine in Watermelons. *International Journal of Analytical Chemistry*, 2018 (Figure 1).

Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) (2018). Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI tahun 2018.

Sarwono, B. (2008). Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis. Jakarta : Agromedia Pustaka.

Shofinita, D., Bindar, Y., Jaelawijaya, A. A., Harimawan, A. & Fawwaz, M. (2020) Produksi Ekstrak Bioaktif Untuk Aditif Pangan Dari Limbah Kulit Buah Naga: Pengaruh Metode Pre-Treatment Dan Ekstraksi. *Indo. J. Chem. Res.*, 8 (1), pp. 43–50.

Siagian, A. (2002). Mikroba Patogen pada Makanan dan Sumber Pencemarannya. Fakultas Kesehatan Masyarakat.

Sjarif, S. R. (2020). Pengaruh Penambahan Bahan Pengawet Alami Terhadap

- Cemaran Mikroba Pada Pasta Tomat. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(2), 71-82.
- Smith M, K. Marley, D. Seigler, K. Singletary & B. Meline. 2000. Bioactive properties of wild blueberry fruits. *Journal of Food Science*. 65. 352– 356
- Sopandi, T. dan Wardah. (2014). *Mikrobiologi Pangan*. Andi Publisher. Yogyakarta
- Sukarno, S., Sofii, I. & Chasanah, U. (2020) Analisa Pendapatan Manisan Kulit Semangka Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah Limbah Kulit Semangka. *Jurnal Ekonomi Pembangunan STIE Muhammadiyah Palopo*, 6 (2), pp. 172–181.
- Supardi dan Sukanto. 1999. *Mikrobiologi, Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Jakarta: Alumni.
- Susanto. 1993. *Pengantar Pengolahan Hasil Pertanian*. Fakultas Pertanian Malang. Universitas Brawijaya.
- Sutanto, M. (2017) Pengaruh Proporsi Apel Rome Beauty Dan Rosella Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Selai Lembaran Apel Rome Beauty Rosella. *Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya*, (2004), pp. 5–20.
- Syaifuddin, U., Ridho, R. & Harsanti, R. S. (2019) Pengaruh Konsentrasi Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dan Gula Terhadap Karakteristik Selai. *Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*, 1 (1), pp. 27–39.
- Undang-Undang Tentang Pangan UU No. 7 Tahun 1996
- Waladi, Johan, V. S. & Hamzah, F. (2015) Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah

(*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Krim. *JOM Faperta*, 4 (12), pp. 10–14.

WHO. World Health Statistics: 2018. Geneva; 2018.

Widodo, S. & Yusni (2018) Pembuatan Selai Dari Kulit Semangka. *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (SMIPT)* [Online], 1 (April), pp. 309–316. Available from: <<https://jurnal.yapri.ac.id/index.php/semnassmipt/article/download/36/36/>>.

Widodo, S. (2017) Kandungan Gizi Selai Kulit Semangka Lembaran Dengan Penambahan Jelli. *Seminar Nasional Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar*, pp. 238–244.

Wirakarsa, I. W., Wahyuningdiah, K. & Nurhasanah, S. (2019) Peran Balai Besar Pengawas Obat Dan Makanan Dalam Perlindungan Konsumen Makanan Kedaluwarsa. *Pactum Law Journal*, 2 (03), pp. 831–845.

Yundini. 2006. Faktor Resiko Terjadinya Hipertensi. Diakses pada tanggal 17 Januari 2021

LAMPIRAN

Lampiran 1

Hasil Analisis Laboratorium



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
DIREKTORAT JENDERAL PELAYANAN KESEHATAN
BALAI BESAR LABORATORIUM KESEHATAN MAKASSAR



Jl. Perintis Kemerdekaan KM.11 Tamalanrea Makassar 90245

HASIL PENELITIAN MAHASISWA
No.22009605 – 220096010 LHU/BBLK-MKS/IV/2022

Nama : Nur Eka Sukma
NIM : K021171009
PT/Fak/Jur : Universitas Hasanuddin/ Kesehatan Masyarakat
Program : -
Tanggal Penelitian : 12 – 27 April
Judul Penelitian : Formulasi dan Pendugaan Umur Simpan Selai Lembaran Berbasis Kulit Semangka dan Kulit Buah Naga sebagai Alternatif Pencegahan Hipertensi
Sampel : Selai
Parameter : ALT Bakteri dan Angka Kapang Khamir
Hasil Penelitian :

Analisis	Hasil ALT pada Suhu Penyimpanan (Koloni/g)		
	Suhu 25 ⁰ C	Suhu 30 ⁰ C	Suhu 37 ⁰ C
Mutu Awal	1 x 10 ¹	1 x 10 ¹	1 x 10 ¹
ALT Bakteri	7,5 x 10 ¹	9,5 x 10 ¹	7,0 x 10 ¹
Angka Kapang/khamir	1,9 x 10 ²	3,0 x 10 ²	1,0 x 10 ²

Catatan : 1. Hasil uji hanya berlaku untuk sampel yang di uji
2. Laporan hasil uji ini terdiri dari 1 halaman
3. Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan
Kecuali secara lengkap dan seizin tertulis laboratorium penguji
Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar
* Parameter yang terakreditasi

Makassar, 27 April 2022

Kepala Seksi Lab.Lingkungan



Arraz Kartanegara, S. Farm
NIP : 197604212000121002



Lampiran 2

Surat Izin Penelitian



PEMERINTAH PROVINSI SULAWESI SELATAN
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU
 BIDANG PENYELENGGARAAN PELAYANAN PERIZINAN

Nomor : 29885/S.01/PTSP/2022
 Lampiran : -

KepadaYth.

1. Kepala Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar
2. Rektor Univ. Hasanuddin Makassar

Perihal : Izin Penelitian

di-

Tempat

Berdasarkan surat Ketua Prog. Studi Ilmu Gizi Fak. Kesehatan Masyarakat Univ. Hasanuddin Makassar Nomor : 4245/UN4.14.8/PT.01.04/2022 tanggal 14 April 2022 perihal tersebut diatas, mahasiswa/peneliti dibawah ini:

N a m a : **NUR EKA SUKMA**
 Nomor Pokok : K0211711009
 Program Studi : Ilmu Gizi
 Pekerjaan/Lembaga : Mahasiswa(S1)
 Alamat : Jl. P. Kemerdekaan Km. 10, Makassar

Bermaksud untuk melakukan penelitian di daerah/kantor saudara dalam rangka penyusunan Skripsi, dengan judul :

" FORMULASI DAN PENDUGAAN UMUR SIMPAN SELAI LEMBARAN BERBASIS KULIT SEMANGKA DAN KULIT BUAH NAGA SEBAGAI ALTERNATIF PENCEGAHAN HIPERTENSI "

Yang akan dilaksanakan dari : Tgl. **18 April s/d 31 Mei 2022**

Sehubungan dengan hal tersebut diatas, pada prinsipnya kami *menyetujui* kegiatan dimaksud dengan ketentuan yang tertera di belakang surat izin penelitian.

Dokumen ini ditandatangani secara elektronik dan Surat ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan **barcode**.

Demikian surat izin penelitian ini diberikan agar dipergunakan sebagaimana mestinya.

Diterbitkan di Makassar
 Pada tanggal : 18 April 2022

A.n. GUBERNUR SULAWESI SELATAN
Pit. KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU
SATU PINTU PROVINSI SULAWESI SELATAN
 Selaku Administrator Pelayanan Perizinan Terpadu

Dra. Hj. SUKARNIATY KONDOLELE, M.M.

Pangkat : Pembina Utama Madya
 Nip : 19650606 199003 2 011

Tembusan Yth
 1. Ketua Prog. Studi Ilmu Gizi Fak. Kesehatan Masyarakat Univ. Hasanuddin Makassar di Makassar;
 2. *Pertinggal.*

SIMAP PTSP 18-04-2022



Jl. Bougenville No.5 Telp. (0411) 441077 Fax. (0411) 448936
 Website : <http://simap.sulselprov.go.id> Email : ptsp@sulselprov.go.id
 Makassar 90231



Lampiran 3

Dokumentasi



Persiapan bahan



Pemotongan buah



Persiapan bahan



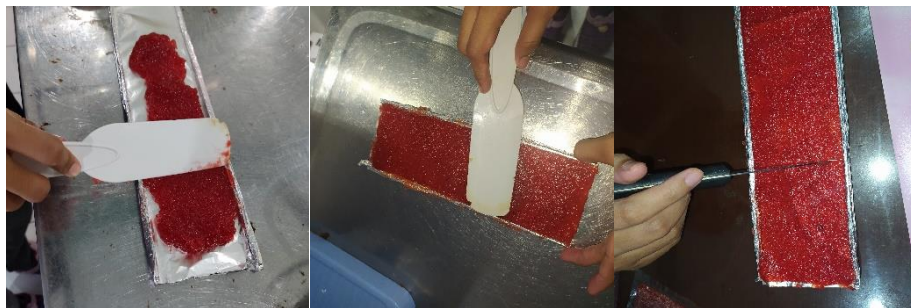
Blanching kulit buah



Penghalusan kulit buah menjadi filtrat



Pencampuran dan pemasakan masing-masing formula



Pencetakan formula



Pengemasan formula



Inkubator Suhu 25°C



Inkubator Suhu 30°C

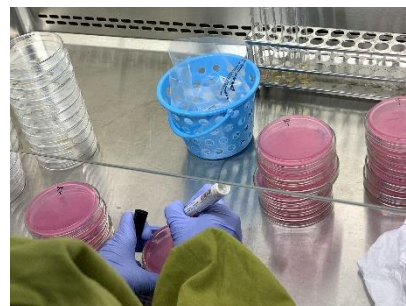
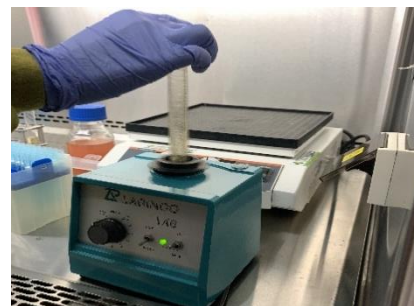
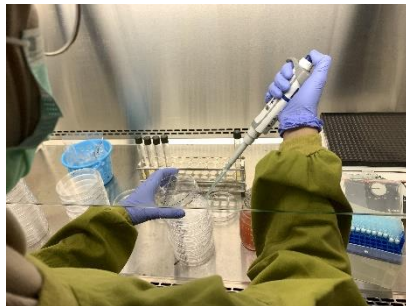


Inkubator Suhu 37°C

Inkubator Variasi Suhu yang Digunakan



Preparasi untuk Analisis Total Mikroba dan AKK



Analisis Total Mikroba dan AKK

Lampiran 4

Riwayat Hidup



DATA PRIBADI

Nama : Nur Eka Sukma
Tempat/Tgl Lahir : kadidi, 15 Juli 1999
Alamat : Pondok Armita 3, Jl. Towerkanjovank
Email : nurekasukma@gmail.com

RIWAYAT PENDIDIKAN

1. Tamat SD tahun 2011 di SDN 4 Macorawalie Sidrap
2. Tamat SMP tahun 2014 di SMPN 1 Pancarijang Sidrap
3. Tamat SMA tahun 2017 di SMA Negeri 1 Sidrap
4. Sarjana S1 tahun 2023 di Universitas Hasanuddin