

**KARYA TULIS ILMIAH**  
**ANALISA KADAR ALKOHOL PADA BUAH KELENGKENG**  
**BERDASARKAN JENISNYA**



**MOH ROFIKI**

**PROGRAM STUDI D3 ANALIS KESEHATAN**  
**FAKULTAS ILMU KESEHATAN**  
**UNIVERSITAS MUAMMADIYAH SURABAYA**  
**2013**

**KARYA TULIS ILMIAH**  
**ANALISA KADAR ALKOHOL PADA BUAH KELENGKENG**  
**BERDASARKAN JENISNYA**

Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya Analis Kesehatan  
Pada Program Studi Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan  
Universitas Muhammadiyah Surabaya



Oleh :  
**MOH ROFIKI**  
**10.042**

**PROGRAM STUDI D3 ANALIS KESEHATAN**  
**FAKULTAS ILMU KESEHATAN**  
**UNIVERSITAS MUAMMADIYAH SURABAYA**  
**2013**

## **PERNYATAAN**

Saya bersumpah bahwa tugas akhir saya ini adalah hasil karya sendiri dan belum pernah dikumpulkan oleh orang lain untuk memperoleh gelar dari berbagai jenjang pendidikan di Perguruan Tinggi manapun.

Surabaya, Juli 2013

**MOH ROFIKI**

10.042

## **PERSETUJUAN**

**Karya Tulis Ilmiah ini telah diperiksa dan disetujui isi serta susunannya,  
sehingga dapat diajukan dalam ujian sidang Karya Tulis Ilmiah pada  
Program Studi D3 Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan  
Universitas Muhammadiyah Surabaya**

**Surabaya, Juli 2013**

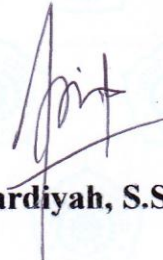
**Menyetujui,**

**Pembimbing I**



**Mala Hayati, STP., M.Kes**

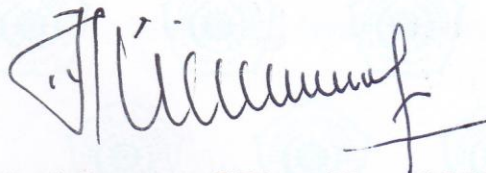
**Pembimbing II**



**Siti Mardiyah, S.Si., M.Kes**

**Mengetahui,**

**Ketua Program Studi**



**Suyatno Hadi Saputro, S.Kep., Ners., M.Ked.Trop**

## PENGESAHAN


Karya Tulis Ilmiah ini telah dipertahankan didepan tim penguji Ujian Sidang  
Karya Tulis Ilmiah pada Program Studi D3 Analisis Kesehatan  
Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya

Pada tanggal, ..... 2013

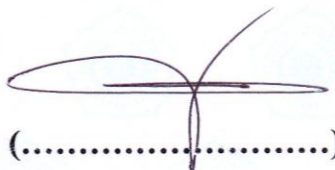
### Tim Penguji

### Tanda Tangan

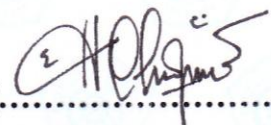
Ketua : Mala Hayati, STP., M.Kes

(  
.....)

Anggota : Drs. Sudirman, apt

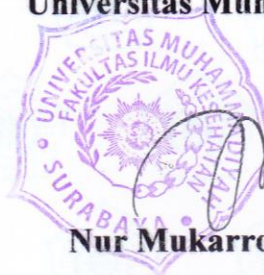
(  
.....)

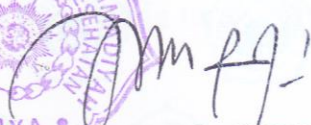
Anggota : Ellies Tunjung S.M, SST

(  
.....)

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan  
Universitas Muhammadiyah Surabaya



  
Nur Mukarromah, SKM., M.Kes

## **MOTTO**

Jangan pernah takut untuk bermimpi, karena semua ada dan yang  
pernah ada dimulai dari mimpi.....

Pengalaman adalah guru terbaik dalam hidup ini untuk menhadi yang  
lebih baik.....

Usaha dan doa adalah kunci sari dari kesuksesan.....

Dimana ada kemauan disitu ada jalan.....

## **PERSEMBAHAN**

KTI ini saya persembahkan buat kedua orang tuaku.....

Yang telah sabar membimbingku, merawat, membesarkan dan yang  
telah menyekolahkan aku sampai sekarang ini

Ini merupakan sedikit bentuk tanda terima kasih yang saya berikan  
buat kedua orang tuaku

Terima kasih yang tiada tara ...IBU....BAPAK.....

## **KATA PENGANTAR**

Syukur Alhamdulillah kehadiran Allah SWT yang telah memberikan kekuatan, kesabaran dan kesehatan kepada kita khususnya kepada penulis sehingga sampai terselesaikannya Karya Tulis Ilmiah ini. Penulis dapat menyelesaikan dengan baik Karya Tulis Ilmiah ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat dalam memperoleh gelar Ahli Madya Analisis Kesehatan Program Studi D3 Analisis Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya.

Dalam Karya Tulis Ilmiah yang berjudul “Analisa kadar alkohol pada buah kelengkeng berdasarkan jenisnya”, Karya Tulis Ilmiah ini masih jauh dari sempurna sehingga segala saran dan kritik yang bersifat membangun sangat penulis harapkan untuk menambah pengetahuan dimasa yang akan datang. Semoga Karya Tulis Ilmiah ini member manfaat untuk kita semua.

Amin....

Surabaya, Juni 2012

Penulis

## UCAPAN TERIMA KASIH

Untuk segala bimbingan, bantuan dan dorongan moril maupun materiil maka tidak lupa penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Suyatno H S, S.Kep.Ners, M.Ked.Trop, selaku Ketua Prodi D3 Analis Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya
2. Ibu Mala Hayati, M.Kes selaku pembimbing I dan pembimbing akademik yang dengan penuh kesabaran memberi bimbingan dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.
3. Ibu Siti Mardiyah, M.Kes selaku pembimbing II yang telah membimbing dan mengarahkan Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Seluruh dosen dan asisten Diploma III Analis Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya yang telah memberikan nasehat dan bimbingan dalam menempuh pendidikan
5. Bapak Ibu pembimbing magang di Rumah Sakit Sosodoro Djatikusumo Bojonegoro terima kasih atas fasilitas dan bantuan yang telah diberikan kepada saya dalam menimba / memperbanyak ilmu pengetahuan.
6. Kedua orang tua saya H. Hasan dan Hj. Siti Halifah yang telah senantiasa mendoakan, memberi dukungan yang tiada hentinya dan semangat baik berupa materi maupun materiil. Terima kasih atas kasih sayang yang selama ini beliau berikan kepada saya sehingga saya dapat menjadi orang yang lebih baik.
7. Buat sahabat-sahabatku (Ipin, Faisol, Ahmed, Arif, Nina, Ita, Oyonk, Dini, dll) terima kasih karena telah menjadi teman, sahabat, keluarga selama ini, terima kasih atas bantuannya dalam menyelesaikan KTI.



8. Teman-teman satu angkatan 2010 di D3 Analis Kesehatan yang sangat aku sayangi kebersamaan kalian membuatku semangat dalam kuliah selama ini.
9. Semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian Karya Tulis Ilmiah. Semoga amal kebajikannya diterima di sisi ALLAH SWT dan mendapatkan imbalan pahala dari ALLAH SWT. Amin.....

Akhir kata semoga Karya Tulis Ilmiah yang sederhana ini dapat bermanfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan khususnya ilmu kesehatan.

Surabaya, Juni 2012

Penulis

## DAFTAR ISI

|  |          |
|--|----------|
| Halaman Sampul Luar.....                       | i        |
| Halaman Sampul Dalam .....                     | ii       |
| Halaman Pernyataan.....                        | iii      |
| Halaman Persetujuan.....                       | iv       |
| Halaman Pengesahan .....                       | v        |
| Motto dan Persembahan .....                    | vi       |
| Kata Pengantar .....                           | vii      |
| Ucapan Terima Kasih.....                       | viii     |
| Daftar Isi.....                                | x        |
| Data Tabel .....                               | xii      |
| Daftar Gambar.....                             | xiii     |
| Daftar Lampiran .....                          | xiv      |
| Ringkasan .....                                | xv       |
| <b>BAB 1 PENDAHULUAN.....</b>                  | <b>1</b> |
| 1.1 Latar Belakang .....                       | 1        |
| 1.2 Rumusan Masalah .....                      | 3        |
| 1.3 Tujuan Penelitian .....                    | 3        |
| 1.4 Manfaat Penelitian .....                   | 4        |
| <b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA .....</b>            | <b>5</b> |
| 2.1 Tinjauan Tentang Kelengkeng .....          | 5        |
| 2.1.1 Pengertian Kelengkeng .....              | 5        |
| 2.1.2 Jenis-Jenis Kelamin Pada Kelengkeng..... | 6        |
| 2.1.3 Varietas Kelengkeng .....                | 7        |
| 2.1.4 Jenis-Jenis kelengkeng.....              | 7        |
| 2.1.5 Kandungan Gizi .....                     | 13       |
| 2.1.6 Khasiat kelengkeng.....                  | 13       |
| 2.1.7 Manfaat Kelengkeng .....                 | 14       |
| 2.1.8 Taksonomi Dan Morfologi.....             | 15       |
| 2.1.9 Syarat Tumbuh Tanaman kelengkeng.....    | 16       |
| 2.2 Tinjauan Tentang Alkohol .....             | 17       |

|              |  |           |
|--------------|--|-----------|
| 2.2.1        | Pengertian Alkohol .....                                   | 17        |
| 2.2.2        | Dampak Mengonsumsi Alkohol .....                           | 18        |
| 2.2.3        | Pendekatan Kriminologis Alkohol.....                       | 18        |
| 2.2.4        | Nomenklatur Dan Klasifikasi Dari Alkohol .....             | 19        |
| 2.2.5        | Penggolongan Alkohol.....                                  | 19        |
| 2.3          | Hipotesis.....   | 20        |
| <b>BAB 3</b> | <b>METODE PENELITIAN .....</b>                             | <b>21</b> |
| 3.1          | Jenis Penelitian.....                                      | 21        |
| 3.2          | Populasi Sampel .....                                      | 21        |
| 3.2.1        | Populasi Sampel .....                                      | 21        |
| 3.2.2        | Sampel dan Penelitian .....                                | 21        |
| 3.3          | Lokasi dan Waktu Penelitian .....                          | 22        |
| 3.3.1        | Lokasi Penelitian .....                                    | 22        |
| 3.3.2        | Waktu Penelitian .....                                     | 22        |
| 3.4          | Variabel Penelitian dan Devinisi Operasional Variabel..... | 22        |
| 3.4.1        | Variabel Penelitian .....                                  | 22        |
| 3.4.2        | Devinisi Operasional.....                                  | 22        |
| 3.5          | Metode Pengumpulan Data .....                              | 22        |
| 3.5.1        | Prinsip .....  | 23        |
| 3.5.2        | Alat/bahan .....   | 23        |
| 3.5.3        | Prosedur .....   | 23        |
| 3.5.4        | Tabulasi Data .....  | 24        |
| <b>BAB 4</b> | <b>HASIL PENELITIAN .....</b>                              | <b>25</b> |
| 4.1          | Deskripsi Hasil Penelitian .....                           | 25        |
| 4.2          | Analisa Hasil Penelitian .....                             | 26        |
| <b>BAB 5</b> | <b>PEMBAHASAN .....</b>                                    | <b>27</b> |
| <b>BAB 6</b> | <b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>                          | <b>29</b> |
| 6.1          | Kesimpulan .....   | 29        |
| 6.2          | Saran .....  | 29        |

#### **Daftar Pustaka**

#### **Lampiran**

## DAFTAR TABEL

|           |  |    |
|-----------|--|----|
| Tabel 3.1 | Contoh Data Tabulai .....  | 24 |
| Tabel 4.1 | Hasil Pemeriksaan Laboratorium Kadar Alkohol Pada Buah<br>Kelengkeng Berdasarkan Jenisnya..... | 25 |
| Tabel 4.2 | Hasil Uji Analisa of Varians .....   | 26 |

## DAFTAR GAMBAR

|            |                                |    |
|------------|--------------------------------|----|
| Gambar 2.1 | Kelengkeng Diamond river ..... | 8  |
| Gambar 2.2 | Kelengkeng Pingpong .....      | 9  |
| Gambar 2.3 | Kelengkeng Kristal .....       | 10 |
| Gambar 2.4 | Kelengkeng Itoh .....          | 11 |
| Gambar 2.5 | Kelengkeng Kaisar .....        | 12 |

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Surat Permohonan Izin Pemeriksaan
- Lampiran 2 : Hasil Penelitian “ Analisa Kadar Alkohol Pada Buah Kelengkeng Berdasarkan Jenisnya”

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2009 .<http://ayoberkebun-hervin.blogspot.com/2009/02/lengkeng-pingpong-thailand-vs-vietnam.html>. diakses tanggal 23 april 2013.
- Anonim, 2009. [http://rizkiieaburizal.wordpress.com/2007/08/makalah-budidaya-tanaman\\_kelengkeng](http://rizkiieaburizal.wordpress.com/2007/08/makalah-budidaya-tanaman_kelengkeng). diakses tanggal 12 april 2013.
- Anonim, 2011. <http://www.bibitbuah.com/2011/02/lengkeng-ambarawa-riwayatmu-kiniiii.html>. diakses tanggal 20 april 2013.
- Anonim, <http://berkahtanimanunggal.wordpress.com/klengkeng-itho/>. diakses tanggal 9 april 2013.
- Anonim, 2012. <http://buahbuahimpian.wordpress.com/2012/01/10/lengkeng-kristal-ii/>. diakses tanggal 13 april 2013.
- Anonim, 2013. <http://dodi-merangin.blogspot.com/2013/05/budidaya-kelengkeng-pingpong-dan.html>. diakses tanggal 29 april 2013.
- Hadi , 2003. *Kanisius Budidaya Tanaman Buah-Buahan*
- Hatta , 1990. *Budidaya lengkeng dan aspek ekonominya*. Yogyakarta
- Lumanau, Farly, 2001. *Bar dan minuman petunjuk praktis pelaksana beverage servie di bar hotel*. Ramedia. Jakarta
- Dedi ,1996. *Tentang Dasar Alkohol*. Jakatara
- Neni , 2007. *Budidaya Tanaman kelengkeng*. Jembar. Bandung
- Rahmat , 2003. *Rosppek Agrobisnis dan Teknik Budi Daya* Yogyakarta
- Raplph, 1997. *Dasar-Dasar Kimia Organik*. Jakarata
- Sihite,richard, 2000. *SIC Bar (minuman alkohol.)* Surabaya
- Sunita , 2005. *Prinsip ilmu gizi*. PT. Gramedia pustaka utama. Jakarta