

KARYA TULIS ILMIAH

PERBANDINGAN KADAR LEMAK PADA SUSU BIJI NANGKA DENGAN SUSU KEDELAI



Oleh:

TANZUL KAROMI

2012.0662.086

**PROGRAM STUDI D3 ANALIS KESEHATAN
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA
2015**

KARYA TULIS ILMIAH

PERBANDINGAN KADAR LEMAK PADA SUSU BIJI NANGKA DENGAN SUSU KEDELAI

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



Oleh:

TANZUL KAROMI

2012.0662.086

**PROGRAM STUDI D3 ANALIS KESEHATAN
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA
2015**

PERNYATAAN TIDAK MELAKUKAN PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Tanzul Karomi

NIM : 20120662086

Fakultas : Ilmu Kesehatan

Program studi : D3 Analis Kesehatan

Menyatakan bahwa Karya Tulis Ilmiah yang saya tulis ini benar-benar tulisan karya sendiri bukan hasil plagiasi, baik sebagian maupun keseluruhan, bila dikemudian hari terbukti hasil plagiasi, maka saya bersedia menerima akademik sesuai ketentuan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Surabaya.

Surabaya, 06 Agustus 2015

Yang membuat pernyataan,

Tanzul Karomi

NIM. 20120662086

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, 01 Juli 2015

Menyetujui,

Pembimbing I

Pembimbing II

Baterun Kunsah,ST, MSi

Fitrotin Azizah, SST

Mengetahui,

Ketua Program Studi

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

PENGESAHAN

**Karya Tulis Ilmiah ini telah dipertahankan di depan tim penguji Ujian
Sidang Karya Tulis Ilmiah pada Program Studi D3 Analis Kesehatan
Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya**

Pada tanggal, Juli 2015

Tim Penguji

TandaTangan

Ketua : Fitrotin Azizah, SST (.....)

Anggota : Ir. Nastiti Kartikorini, M.Kes (.....)

Anggota : L.Soedjoto, Amdk, S.Si (.....)

Mengesahkan,

Dekan

Dr. Nur Mukarromah, S.KM, M. Kes

UCAPAN TERIMA KASIH

Alhamdulillah segala puji bagi Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini dapat terselesaikan. Karya Tulis Ilmiah ini di susun untuk memenuhi salah satu sarat dalam menempuh ujian akhir program studi D3 Analais Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya , tahun 2015 dengan judul “ Perbandingan kadar lemak pada susu bijin nangka dengan susu kedelai “

Dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini tentunya penulis membutuhkan banyak bimbingan dan dorongan dari berbagai pihak untuk itu perkenankan penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. dr. Sukadiono, M.M. selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Surabaya
2. Ibu Nur Mukarromah S.KM.M.Kes., selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya
3. Bapak Suyatno Hadi Saputro,S.Kep.Ners,M.Ked.Trop., selaku Ketua Prodi D3 Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya.
4. Ibu Baterun Kunsah,ST, MSIselaku pembimbing I yang telah membimbing dan mengarahkan Karya Karya Tulis ini.
5. Ibu Fitrotin Azizah, SSTselaku pembimbing II yang telah membimbing dan mengarahkan Karya Tulis Ilmiah ini.
6. Ibu Ummul Mu'minin,SSI selaku dosen wali yang telah memberikan saran dan masukan disetiap waktu.

7. Seluruh dosen dan asisten Diploma 3 Analis Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya.
8. Terimakasih untuk Papa dan Mama tercinta yang dengan segenap hati memberikan dukungan baik berupa materi, psikis dan kasih sayang yang selama ini beliau berikan kepada saya sehingga saya dapat menjadi seperti ini.
9. Teman-teman satu angkatan 2012 di D3 Analis Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya yang namanya tidak bisa Kami sebutkan satu persatu.

Semoga Allah SWT dengan Kebesarannya dan Kuasa-Nya akan memberikan imbalan yang sesuai, amin,

Akhir kata semoga Karya Tulis yang sederhana dapat bermanfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan khususnya ilmu Analis Kesehatan.

Surabaya, 24 Agustus 2015

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
UCAPAN TERIMAKASIH	vi
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	viii
RINGKASAN	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB 1 : PENDAHULUAN	1
1.1 Latar belakang	1
1.2 Rumusan masalah	3
1.3 Tujuan penelitian	4
1.4 Manfaat penelitian	4
BAB 2 : TINJAUAN PUSTAKA	5
.....	
2.1 Tinjauan tentang Susu.....	5
.....	
2.1.1 Sifat fisik dan kimiawi susu	7
.....	
2.1.2 Kandungan susu	9
2.2 Tinjauan Tentang susu nabati	9
2.2.1 Susu kedelai	10
.....	
2.3 Nangka	13
.....	
2.4 Lemak	15
.....	
2.4.1 Pembagian lemak	17
2.4.2 Sifat lemak	18
2.5 Hipotesis	20
BAB 3 : METODE PENELITIAN	21
.....	
3.1 Jenis Penelitian	21
.....	
3.2 Populasi, dan Sampel Penelitian	21
.....	

3.2.1 Populasi penelitian	21
3.2.2 Sampel penelitian	22
3.2.3 Kreateria sampel	22
3.3 Lokasi dan Waktu Penelitian	22
3.3.1 Lokasi Penelitian.....	22
3.3.2 Waktu penelitian.....	22
3.4 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional.....	22
3.4.1 Variabel Penelitian.....	22
3.4.2 Definisi Operasional	22
3.5 Metode Pengumpulan Data.....	22
3.5.1 Persiapan sampel	23
3.5.2 Penetapan kadar lemak sampel	24
3.6 Tabulasi kadar lemak	28
3.7 Metode analisis data	28
BAB 4 : HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	28
4.1 Hasil Penelitian	28
4.1.1 Diskripsi hasil	28
4.1.2 Analilis Data	29
4.2 Pembahasan.....	29
BAB 5 : SIMPULAN DAN SARAN	32
5.1 Simpulan	32
5.2 Saran	32
5.2.1 Bagi Masyarakat	32
5.2.2 Bagi Peneliti Lain	32

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.2	Kacang kedelai	12
Gambar 2.3	Biji Nangka	14
Gambar 4.1	Grafik Batang Kadar Lemak Susu Biji Nangka dan Susu Kedelai ...	29

DAFTAR TABEL

Table 3.1	Tabulasi data kadar lemak	27
Table 4.1	Kadar Lemak Susu Biji Nangka Dan Susu Keledai	28

DAFTAR PUSTAKA

- Azwar, A, 1996. Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan, Penerbit Mutiara Sumber Widya, Jakarta.
- Anonim, 2007. Pemanfaatan Biji Nangka. <http://pemanfaatanbiji.nangka.menjadi.cipida> Diakses tanggal 15 oktober 2011. Makassar
- Astawan, Made, 2004. Sehat Bersama Aneka Serat Pangan Alami. Cetakan I. Penerbit Tiga Serangkai, Solo.
- Amalia, G. (2012). *Penetapan Kadar Lemak dalam Susu Kental Manis Metode Sokletasi*. Tugas Akhir. Medan: USU.
- Amrin, T. 2005. Susu Kedelai. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Adnan, M. 1984. Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu. Penerbit Andi Offset, Yogyakarta.
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- Buckle, KA., Edwards, R.A., Fleet G.H., dan Wooton M. (1985). *Food Science* (Terjemahan dari Bahasa Inggris oleh Purnomo, Hari dan Adiono). (1987). *Ilmu Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia. Hal. 196-198.
- Cahyadi, W. 2007. *Kedelai : Khasiat dan Teknologi*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Depkes RI, 2009. Profil Kesehatan Indonesia 2008..
- Darmajati. 2008. Himpunan Studi Ternak Produktif. ``
- Daud, A. 1991. *Nangka Mini*. Yasaguna, Jakarta.
- Galez, R.D. and Navis, S.R., 1999, Soy milk-DrinkUp, *Soyfoods USA*, Vol. 4 (8),
- Girisonta. 1995. *Beternak Sapi Perah*. Kanisius Yogyakarta GKSI 2000. Perkembangan Koperasi Persusuan Indonesia. Jakarta.
- Ketaren, S. 2008 . *Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

- Muharastrri, Y. 2008. *Analisis Kepuasan Konsumen Susu UHT Merek Real Good di Kota Bogor*. Skripsi. Departemen Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian IPB
- MUTHALIB, H.A. 2006. Potensi sumberdaya ternak kerbau di Nusa Tenggara Barat. Pros. Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kerbau Mendukung Program Kecukupan Daging Sapi. Sumbawa, 4 – 5 Agustus 2006. Puslitbang Peternakan, Bogor. hlm. 64 – 72
- Poedjiadi, A. 2006. *Dasar – Dasar Biokimia*. Edisi Revisi. Jakarta: UI - Press.
- Saleh, Eniza, (2004), *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ternak*, .
- Watson, Roger. 2002. *Anatomi dan Fisiologi untuk Perawat*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Widyastuti. 1993. *Nangka dan Cempedak*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka utama
- m Ekstrak Lidah Buaya (Aloe Vera) Sebagai Alternatif Penyembuh Luka Bakar, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Semarang. Hal. 8 – 12.
- Setiyani, Alis. 2010. *Uji Aktivitas Antijamur α -Mangostin Hasil Isolasi Kulit Buah Manggis Terhadap Malassezia sp.* Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah: Surakarta.
- Siregar, R.S. 2004. *Penyakit Jamur Kulit Ed.2*. Jakarta:EGC
- Soewarsono, 1996. *Petunjuk pembuatan media dan reagensia*. Balai laboratorium kesehatan Surabaya.
- Suryaningrum, Esti rahmawati, 2011. Efek antifungi perasan kulit jeruk (*Citrus hystrix*) terhadap pertumbuhan *Trichophyton mentagrophytes* secara in vitro. Fakultas kedokteran universitas sebelas maret surakarta.
- Tiwari, Amit Kumar; Rohit Kumar Mishra; Awadhesh Kumar; Shalu Srivastava; Anupam Dikshit; Anand Pandey; K Bajaj. 2011. *A Comparative Novel Method Of Antifungal Susceptibility For Malassezia furfur And Modification Of Culture Medium By Adding Lipid Supplement*. University of Allahabad: India.
- Trisnadewi, Anggi, 2014, Pengaruh Pemberian Filtrat Tanaman Kucing-Kucingan (*Acalypha Indica* Linn) Terhadap Pertumbuhan Jamur *Trichophyton Mentagrophytes*, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya.
- Yulianto, Eko. 2012. *Sejuta Khasiat Lidah Buaya*. Jakarta: Pustaka Diantara