

ANALISIS KANDUNGAN GIZI DAUN SEMINYAK
(*Champereia manillana*)

NUR LUQIANA

P032213411106



JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES POLTEKKES RIAU
PEKANBARU
2025

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa proposal yang berjudul “Analisis Kandungan Gizi Daun Seminyak (*Champereia manillana*)” adalah berdasarkan hasil pemikiran, penelitian dan pemaparan asli dari penulis sendiri dengan arahan dari pembimbing yang merupakan bagian atau keseluruhan dari kegiatan yang tercantum pada tugas akhir ini. Semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Pekanbaru, 21 Mei 2025



Luqiana

P032213411106

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Analisis Kandungan Gizi Daun Seminyak (*Champereia manillana*)
Nama : Nur Luqiana
NIM : P032213411106

Telah berhasil dipertahankan dihadapan Dewan penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi D3 Gizi Poltekkes Kemenkes Riau

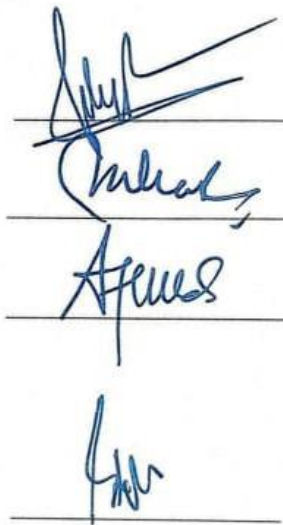
Pembimbing :
Dra. Lily Restusari, M.Farm, Apt

Penguji 1 :
Muharni, SP, M.Gz

Penguji 2 :
Dewi Rahayu, SP, M.Si

Diketahui oleh

Ketua Jurusan
Sri Mulyani, STP, M.Si
NIP. 197801232009122002



Tanggal persetujuan : 21 Mei 2025

Tanggal Lulus :

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT, yang senantiasa melimpahkan segala rahmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul “Analisis Kandungan Gizi Daun Seminyak (*Champereia manillana*)” ini dapat selesai sesuai dengan yang diharapkan. Penyusunan laporan tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Gizi. Selama proses penyusunan laporan tugas akhir ini banyak mendapat bimbingan, arahan dan dukungan dari berbagai pihak terkait, dengan itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Rully Hevrialni, S.ST., Bdn., M.keb. MH. selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Riau.
2. Sri Mulyani, STP,M.Si selaku Ketua Jurusan D III Gizi Poltekkes Kemenkes Riau.
3. Dra. Lily Restusari, M.Farm, Apt. selaku dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu, tenaga maupun pemikirannya untuk penulis dalam memberikan bimbingan untuk menyempurnakan dan menyelesaikan laporan
4. Dewi Erowati, S.Gz,MPH selaku dosen Penguji I yang telah memberikan masukan demi kesempurnaan proposal.
5. Muharni, SP, M.Gz selaku dosen penguji 1 yang telah memberikan masukan demi kesempurnaan laporan
6. Dewi Rahayu, SP, M.Si selaku dosen Penguji II yang telah memberikan masukan demi kesempurnaan laporan.
7. Seluruh dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau Yang telah mendidik dan memberikan ilmunya selama perkuliahan.
8. Teristimewa kepada kedua orang tua dan keluarga penulis yang telah memberi Do’a, kasih sayang serta dukungan kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa laporan tugas ini terdapat kekurangan berbagai kekurangan, maka saran dan kritik yang bersifat membangun untuk jauh lebih sempurna dari sebelumnya sangat penulis harapkan. Terakhir penulis berharap

semoga laporan tugas akhir bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Pekanbaru, 21 Mei 2025

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Nur Luqiana', with a stylized, cursive script.

Nur Luqiana

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	ii
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT	iv
HALAMAN HAK CIPTA.....	v
HALAMAN PENGESAHAN	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Tanaman Seminyak (<i>Champereia manillana</i>).....	5
2.2 Pengaruh Kondisi Lingkungan.....	6
2.3 Kandungan Daun Seminyak.....	7
2.4 Analisis Proksimat.....	8
2.4.1. Kadar Air	9
2.4.2. Kadar Abu.....	9
2.4.3. Kadar Protein.....	10
2.4.4. Kadar lemak	10
2.4.5. Kadar Karbohidrat	11
2.4.6. Kadar Serat	11
BAB III METODE PENELITIAN	12
3.1 Jenis Penelitian	12
3.2 Waktu Dan Tempat Penelitian	12
3.3 Alat dan Bahan.....	12
3.3.1 Alat	12

3.3.2 Bahan	12
3.4 Preparasi Sampel	13
3.5 Prosedur.....	13
3.5.1 Penentuan Kadar Air	13
3.5.2 Penentuan Kadar Abu.....	14
3.5.3 Penentuan Kadar Protein.....	15
3.5.4 Penentuan Kadar Lemak	16
3.5.5 Penentuan Kadar Karbohidrat by difference	16
3.6 Pengolahan dan Analisis Data	18
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	19
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	25
5.1. Kesimpulan.....	25
5.2. Saran.....	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	29

DAFTAR TABEL

Tabel 2.3 Kandungan gizi <i>Champereia manillana</i> Thailand	8
tabel 4.1 Hasil analisis sampel	21

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tanaman Seminyak.....	5
Gambar 2. Prosedur Analisis Kadar Air	13
Gambar 3. Prosedur Analisis Kadar Abu.....	14
Gambar 4. Prosedur Analisis Kadar Protein	15
Gambar 5. Prosedur Analisis Kadar Lemak	16
Gambar 6. Prosedur Analisis Kadar Serat	17

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Laboratorium	29
Lampiran 2. Dokumentasi Uji Laboratorium	30