

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PEMANFAATAN DAGING BUAH NYIRIH (*Xylocarpus granatum*)
SEBAGAI BAHAN BEDAK DINGIN



Oleh:

ABD. RAHMAN
2010711210001

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2024

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PEMANFAATAN DAGING BUAH NYIRIH (*Xylocarpus granatum*)
SEBAGAI BAHAN BEDAK DINGIN



Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Studi pada
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat

Oleh:

ABD. RAHMAN
2010711210001

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2024

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Pemanfaatan Daging Buah Nyirih (*Xylocarpus granatum*) sebagai Bahan Bedak Dingin
Nama : Abd. Rahman
NIM : 2010711210001
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Tanggal Ujian Akhir : 10 Juni 2024

Persetujuan

Pembimbing 1



Dr. Ir. Rita Khairina, M.P.
NIP. 19620929 198803 2 001

Pembimbing 2



Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si.
NIP. 19680311 199402 2 001

Penguji



Dr. Yuspihana Fitrial, S.Pi., M.Si.
NIP. 19691015 199403 2 001

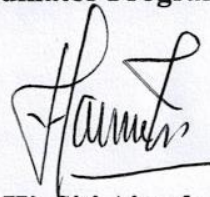
Mengetahui

Dekan



Dr. Ir. H. Untung Bijaksana, M.P.
NIP. 19640517 199303 1 001

Koordinator Program Studi



Ir. Hj. Siti Aisyah, M.S.
NIP. 19611215 198803 2 002

RINGKASAN

Abd. Rahman (2010711210001), Laporan Penelitian Skripsi Pemanfaatan Daging Buah Nyirih (*X. garanatum*) sebagai Bahan Bedak Dingin. Dosen Pembimbing Ibu **Dr. Ir. Hj. Rita Khairina, M.P.**, selaku ketua pembimbing dan Ibu **Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si.**, selaku anggota pembimbing. Serta Ibu Dr. Yuspihana Fitrial, S.Pi., M.Si., selaku dosen penguji.

Tumbuhan mangrove mengandung senyawa aktif yang memiliki kegunaan sebagai antimikroba, antifungi, antivirus, antitumor, antileukemia, dan insektisida. Komponen senyawa aktif dapat berupa flavonoid, quinon, alkaloid, steroid, terpenoid, saponin, dan tannin. Buah nyirih, salah satu jenis mangrove yang digunakan masyarakat sebagai obat gatal, bekas cacar, penghalus kulit, dan bahan pembuatan bedak gatal atau bedak dingin. Penelitian ini akan mengamati dan mempelajari pengaruh pencampuran bubuk buah nyirih dalam pengolahan bedak dingin, dengan mengamati kadar air, daya serap air, dan kecepatan kering bedak dingin yang dihasilkan

Penelitian terdiri dari 3 tahapan, yaitu preparasi pati beras, preparasi bubuk daging buah nyirih, dan pembuatan bedak dingin. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan. Parameter pengujian pada penelitian yang dilakukan yaitu pengujian kadar air, daya serap air, dan kecepatan kering. Analisis data yang digunakan adalah *Analysis of Variance* (ANOVA) atau Analisis Sidik Ragam dengan dilanjutkan uji BNJ terhadap daya serap air dan kecepatan kering.

Hasil penelitian menunjukkan penambahan bubuk daging buah nyirih berpengaruh terhadap kadar air, daya serap air, dan kecepatan kering. Pengaruh tersebut ditandai dengan adanya penurunan kadar air, peningkatan daya serap air, dan kecepatan kering bedak dingin. Kadar air tertinggi pada perlakuan BDN0 yaitu 6,24% dan yang terendah pada perlakuan BDN30 yaitu 5,77%, daya serap tertinggi pada perlakuan BDN30 yaitu 1,43 ml dan yang terendah pada perlakuan BDN0 dengan nilai 0,68 ml, serta kecepatan kering tertinggi pada perlakuan BDN30 yaitu 5,82 menit lalu yang terendah pada perlakuan BDN0 yaitu 3,27 menit.

Simpulan dari hasil penelitian ini adalah penambahan bubuk daging buah nyirih terbaik adalah bubuk daging buah 10% yang diperoleh berdasarkan hasil uji kadar air, daya serap air dan kecepatan kering. Produk yang dihasilkan memiliki kadar air 6%, daya serap air 1,22 ml dan kecepatan kering selama 3,51 menit atau 210,6 detik.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah Subhanahu Wa Ta'ala karena berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan penelitian skripsi ini dan dapat tersusun sebagaimana mestinya. Tujuan penulisan laporan penelitian skripsi ini adalah sebagai salah satu syarat mahasiswa untuk dapat menyelesaikan studi di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat. Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Ir. Hj. Rita Khairina, M.P., selaku ketua pembimbing dan Ibu Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si. selaku anggota pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan pembelajaran selama penelitian hingga penulisan laporan ini.
2. Ibu Dr. Yuspihana Fitrial, S.Pi., M.Si., selaku dosen penguji atas segala masukan dan saran yang telah diberikan selama perbaikan laporan penelitian skripsi ini.
3. Bapak Ir. Purnomo, M.P. selaku dosen pembimbing akademik yang selalu memberikan bimbingan dan arahan sehingga perkuliahan berjalan lancar.
4. Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan beserta seluruh dosen pengajar, analis laboratorium Ibu Rima Widiastuti, dan tenaga kependidikan yang telah membantu selama perkuliahan, penelitian, hingga penulisan laporan.
5. Kedua Orang tua saya Bapak Usman dan Ibu Mariana serta saudara saya Mahmuddin dan Abd. Fahmi yang selalu memberikan dukungan baik dalam bentuk do'a, semangat, nasihat dan materi yang tak terhingga.
6. Kepada diri sendiri yang telah berusaha semaksimal mungkin dalam penelitian dan penulisan laporan ini.
7. Teman-teman Koperasi Konsumen Mahasiswa ULM yang selalu memberikan bantuan dan dukungannya selama ini.
8. Teman-teman Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Angkatan 2020 yang membantu seluruh rangkaian penelitian dan penulisan laporan ini.
9. Seluruh pihak yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung dalam penelitian hingga penulisan laporan ini.

Penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun. Akhir kata, semoga laporan penelitian skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak, terutama penulis sendiri.

Banjarbaru, Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Tanaman Mangrove Nyirih (<i>X. Granatum</i>)	4
2.2. Pemanfaatan Tanaman Nyirih (<i>X. Granatum</i>)	6
2.3. Bedak Dingin	8
2.4. Beras Sebagai Bahan Bedak Dingin	9
BAB 3. METODE PENELITIAN	12
3.1. Waktu dan Tempat	12
3.2. Alat dan Bahan	12
3.3. Prosedur Penelitian	13
3.4. Rancangan Penelitian	15
3.5. Hipotesis.....	16
3.6. Parameter Pengujian.....	16
3.6.1. Uji Kadar Air.....	16
3.6.2. Daya Serap Air	16
3.6.3. Kecepatan Kering.....	17
3.7. Analisis Data	17
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1. Hasil Gambar.....	22
4.1.1. Kadar Air.....	22
4.1.2. Daya Serap Air	23
4.1.3. Kecepatan Kering.....	24
4.2. Pembahasan.....	26
4.2.1. Kadar Air dan Daya Serap Air	26
4.2.2. Kecepatan Kering.....	28
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	30
5.1. Kesimpulan	30
5.2. Saran.....	30
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
2.1.	Kandungan Zat Gizi Beras per 100 gram.....	10
3.1.	Rencana Jadwal Penelitian.....	12
3.2.	Formula Bedak Dingin dengan Substitusi Bubuk Daging Buah Nyirih.....	15
3.3.	Data Pengamatan setiap Variabel.....	18
3.4.	Uji Homoginitas.....	19
3.5.	Analisis Keragaman.....	20
4.1.	Data Kadar Air (%) Bedak Dingin dengan Campuran Bubuk Daging Buah Nyirih.....	22
4.2.	Hasil Analisis Keragaman Kadar Air pada Bedak Dingin dengan Campuran Bubuk Daging Buah Nyirih.....	23
4.3.	Data Daya Serap Air (ml) Bedak Dingin dengan Campuran Bubuk Daging Buah Nyirih.....	23
4.4.	Hasil Analisis Keragaman Daya Serap Air pada Bedak Dingin dengan Campuran Bubuk Daging Buah Nyirih.....	24
4.5.	Hasil BNJ Uji Daya Serap Air pada Bedak Dingin dengan Campuran Bubuk Daging Buah Nyirih.....	24
4.6.	Data Kecepatan Kering (detik) Bedak Dingin dengan Campuran Bubuk Daging Buah Nyirih.....	25
4.7.	Hasil Analisis Keragaman Kecepatan Kering pada Bedak Dingin dengan Campuran Bubuk Daging Buah Nyirih.....	25
4.8.	Hasil Uji BNJ Kecepatan Kering pada Bedak Dingin dengan Campuran Bubuk Daging Buah Nyirih.....	26

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
2.1.	Buah Nyirih.....	5
3.1.	Diagram Alir Penelitian Bedak Dingin dengan Penambahan Bubuk Buah Nyirih.....	13
4.1.	Grafik Rerata Kadar Air dan Daya Serap Air Bedak Dingin Campuran Bubuk Daging Buah Nyirih.....	27
4.2.	Grafik Rerata Kecepatan Kering dan Daya Serap Air Bedak Dingin Campuran Bubuk Daging Buah Nyirih.....	28