

**COOKIES KROKOT (*Portulaca oleracea* L) BERKHASIAH SEBAGAI  
PENURUN KADAR GULA DARAH DENGAN PENAMBAHAN GULA  
STEVIA  
SKRIPSI**



**DISUSUN OLEH  
MEI NOOR LATIFAH SAID  
17/19097/THP**

**SARJANA TEKNOLOGI INDUSTRI PERKEBUNAN DAN PANGAN  
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
INSTITUT PERTANIAN STIPER  
YOGYAKARTA  
2021**

**COOKIES KROKOT (*portulaca oleracea L*) BERKHASIAH SEBAGAI  
PENURUN KADAR GULA DARAH DENGAN PENAMBAHAN GULA  
STEVIA  
SKRIPSI**

Diajukan kepada Institut Pertanian STIPER Yogyakarta  
Untuk memenuhi sebagian dari persyaratan  
Guna memperoleh derajat Strata Satu (S1) pada  
Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian STIPER Yogyakarta

**Disusun Oleh :**

**MEI NOOR LATIFAH SAID**  
**17/19097/THP/STIPP**

**SARJANA TEKNOLOGI INDUSTRI PERKEBUNAN DAN PANGAN  
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
INSTITUT PERTANIAN STIPER  
YOGYAKARTA**

**2021**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
***COOKIES KROKOT (*Portulaca oleracea L*) BERKHASIAH SEBAGAI***  
**PENURUN KADAR GULA DARAH DENGAN PENAMBAHAN GULA**  
**STEVIA**

Dipersembahkan dan disusun oleh :

**MEI NOOR LATIFAH SAID**  
**17/19097/THP/STIPP**

Telah dipertanggungjawabkan dihadapan Dosen Pembimbing dan Penguji pada  
tanggal 27 September 2021

Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu  
Persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar  
Derajat Strata Satu (S1) pada Fakultas Teknologi Pertanian  
Institut Pertanian STIPER Yogyakarta

Yogyakarta, 27 September 2021  
Mengetahui

Dosen Pembimbing I



(Dr. Ir. Ida Bagus Banyuro Partha, MS)

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian



(Dr. Ir. Ida Bagus Banyuro Partha, MS)

Dosen Pembimbing II



(Reza Widya Saputra, STP, Msi.)

# **Cookies krokot (*portulaca oleracea L*) berkhasiat sebagai penurun kadar gula darah dengan penambahan gula stevia**

**Mei Noor Latifah Said**

**17/19097/THP/STIPP**

## **INTISARI**

Penelitian ini bertujuan untuk menguji aktivitas dari tanaman krokot (*portulaca oleracea L*) dalam menurunkan kadar glukosa darah dan menentukan dosis dari gula stevia yang paling efektif untuk menurunkan kadar glukosa darah. Selain itu juga mengetahui pengaruh dari masing-masing faktot dan kombinasi perlakuan terhadap kadar air, kadar abu, gula total, in vivo, gula reduksi, dan organoleptiknya.

Dalam percobaan ini dilakukan Rancangan Blok Lengkap dua faktor. Faktor pertama yaitu perbandingan tepung terigu dan tepung krokot yaitu M1 (75:25), M2 (50:50), M3 (60:40). Untuk faktor ke dua yaitu C1 (0,25%), C2 (1,5%), C3 (2%). Menggunakan analisis kadar air, kadar abu, gula total, gula reduksi, antioksidan, in vivo, dan organoleptik.

Berdasarkan hasil penelitian Analisis kimia cookies dapat diketahui bahwa tepung krokot tidak berpengaruh terhadap kadar air cookies, kadar abu, antioksidan, gula total, uji kesukaan konsumen yaitu rasa, warna, tekstur dan berpengaruh terhadap kadar gula reduksi, in vivo, uji kesukaan konsumen yaitu aroma. Penambahan gula stevia berpengaruh nyata terhadap in vivo. Berdasarkan uji in vivo perlakuan yang paling berpengaruh nyata yaitu pada perlakuan M, MC0,5, dan MC2 dengan nilai korelasi pada mencit perlakuan 0,91. Berdasarkan pada hasil analisis perlakuan dengan hasil tidak berbeda nyata pada kadar air (4,04%), gula total (1,14%) dan berbeda nyata terhadap kadar abu (4,06%), antioksidan (10,13%), gula reduksi (2,49%) .

Kata kunci : krokot, gula stevia, cookies