



**PEMBUATAN PRODUK BUAH PISANG DAN JERUK MENJADI
MINUMAN SERBUK SEBAGAI ANTIHIPERTENSI UNTUK IBU
HAMIL DI WISATA KESEHATAN JAMU (WKJ) KOTA TEGAL**

PROFESSIONAL PROJECT PRACTICE

Disusun Oleh :

AFIIFAH ISNAINI

202413043

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN PROFESI APOTEKER
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH GOMBONG

2026



**PEMBUATAN PRODUK BUAH PISANG DAN JERUK MENJADI
MINUMAN SERBUK SEBAGAI ANTIHIPERTENSI UNTUK IBU
HAMIL DI WISATA KESEHATAN JAMU (WKJ) KOTA TEGAL**

PROFESSIONAL PROJECT PRACTICE

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Apoteker

Disusun Oleh :
AFIIFAH ISNAINI
202413043

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN PROFESI APOTEKER
FAKULTAS ILMU KESEHATAN

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH GOMBONG

2026

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Professional Project Practice ini adalah hasil karya saya sendiri dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar

Nama : Afiifah Isnaini
NIM : 202413043

Tanda Tangan : 

Tanggal : 18 Desember 2025



HALAMAN PERSETUJUAN
PEMBUATAN PRODUK BUAH PISANG DAN JERUK MENJADI MINUMAN
SERBUK SEBAGAI ANTIHIPERTENSI UNTUK IBU HAMIL DI
WISATA KESEHATAN JAMU (WKJ) KOTA TEGAL

Telah disetujui dan dinyatakan telah memenuhi syarat
Untuk diajukan pada tanggal 18 Desember 2025

Pembimbing



(Apt. Anwar Sodik., M.Farm)

NIDN. 0619098805

Mengetahui

Ketua Program Studi Pendidikan Profesi Apoteker Program Profesi
Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Gombong



(Apt. Ayu Nissa Ainri., M.Farm)

NIDN. 0606089501

HALAMAN PENGESAHAN

Professional Project Practice Apoteker ini diajukan oleh:

Nama : Afifah Isnaini

NIM : 202413043

Program studi : Pendidikan Profesi Apoteker

Judul PPP-A : Pembuatan Buah Pisang dan Jeruk Menjadi Minuman Serbuk
Sebagai Antihipertensi untuk Ibu Hamil di Wisata Kesehatan Jamu
(WKJ) Kota Tegal

Telah berhasil dipertahankan dihadapan penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Apoteker pada Program Studi Pendidikan Profesi Apoteker Program Profesi Universitas Muhammadiyah Gombong.

Penguji Satu

(Dr. Apt. Muh. Husnul Khuluq, M.Farm)
NIDN. 0620076601

Penguji Dua

(Apt. Anwar Sodik, M.Farm)
NIDN. 0619098805

Mengetahui

Ketua Program Studi Pendidikan Profesi Apoteker Program Profesi
Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Gombong



(Apt. Ayu Nissa Amni, M.Farm)
NIDN. 0606089501

Ditetapkan di
Tanggal

: Gombong, •Kebumen
: 18 Desember 2025

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS
AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Universitas Muhammadiyah Gombong, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Afiifah Isnaini
NIM : 202413043

Program studi : Pendidikan Profesi Apoteker Jenis
karya : *Professional Project Practice*

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Muhammadiyah Gombong Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul :

**PEMBUATAN PRODUK BUAH PISANG DAN JERUK MENJADI MINUMAN
SERBUK SEBAGAI ANTIHIPERTENSI UNTUK IBU HAMIL DI WISATA
KESEHATAN JAMU (WKJ) KOTA TEGAL**

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Muhammadiyah Gombong berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data, merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Gombong, Kebumen
Pada Tanggal : 18 Desember 2025

Yang menyatakan



(Afiifah Isnaini)

Program Studi Pendidikan Profesi Apoteker
Universitas Muhammadiyah Gombong
PPPA, Desember 2025
Afiifah Isnaini¹⁾, Anwar Sodik.²⁾
Afiifahisnaini12@gmail.com

ABSTRAK

PEMBUATAN PRODUK BUAH PISANG DAN JERUK MENJADI MINUMAN SERBUK SEBAGAI ANTIHIPERTENSI UNTUK IBU HAMIL DI WISATA KESEHATAN JAMU (WKJ) KOTA TEGAL

Salah satu komplikasi yang berdampak signifikan terhadap morbiditas dan mortalitas pada bayi dan anak-anak adalah hipertensi jantung. Buah pisang (*Musa paradisiaca*) dan jeruk (*Citrus sinensis*) adalah tanaman pangan lokal yang kaya kalium dan antioksidan, sehingga dapat digunakan sebagai minuman fungsional untuk mendukung penurunan tekanan darah. Tujuan praktikum ini adalah untuk mengembangkan formulasi minuman serbuk yang mudah dikonsumsi dan berpotensi menjadi suplemen antihipertensi untuk ibu hamil di Wisata Kesehatan Jamu (WKJ) Tegal. Pengolahan buah, penambahan gula, pengeringan, dan pengujian organoleptik semuanya termasuk dalam proses produksi. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa minuman serbuk memiliki warna coklat-kuning alami, wangi khas pisang, rasa yang dapat diterima, dan tekstur serbuk yang cukup baik. Masih tergolong dalam batas aman konsumsi gula harian, kandungan gula sekitar 1,11 gram setiap 2 gram serbuk. Formulasi ini stabil dan berpotensi menurunkan hipertensi ringan karena kombinasi kandungan kalium dari pisang dan jeruk serta keberadaan asam sitrat yang mencegah pencoklatan. Dengan demikian, minuman serbuk pisang–jeruk dapat menjadi produk alternatif fungsional yang mendukung edukasi dan pengobatan herbal di WKJ Kota Tegal.

Kata Kunci : pisang, jeruk, minuman serbuk, antihipertensi, ibu hamil, Wisata Kesehatan Jamu (WKJ).

Pharmacy Professional Education Study Program
Muhammadiyah University of Gombong
(PPPA), December 2025
Afifah Isnaini¹), Anwar Sodik.²)
Afifahisnaini12@gmail.com

ABSTRACT

PRODUCTION OF BANANA AND ORANGE FRUIT TO MAKE POWDERED DRINK AS ANTIHYPERTENSIVE FOR PREGNANT WOMEN AT JAMU HEALTH TOURISM (WKJ) IN TEGAL CITY

*One of the significant complications affecting morbidity and mortality in infants and children is heart hypertension. Bananas (*Musa paradisiaca*) and oranges (*Citrus sinensis*) are local food crops rich in potassium and antioxidants, making them suitable for use as functional beverages to support blood pressure reduction. The purpose of this practicum is to develop a powdered beverage formulation that is easy to consume and has the potential to be an antihypertensive supplement for pregnant women at the Jamu Health Tourism (WKJ) in Tegal. Fruit processing, sugar addition, drying, and organoleptic testing are all included in the production process. The observation results show that the powdered drink has a natural brown-yellow color, a characteristic banana aroma, an acceptable taste, and a fairly good powdered texture. Still within the safe daily sugar consumption limit, the sugar content is approximately 1.11 grams per 2 grams of powder. This formulation is stable and has the potential to lower mild hypertension due to the combination of potassium content from bananas and oranges, as well as the presence of citric acid which prevents browning. Thus, banana-orange powder drink can be a functional alternative product that supports herbal education and treatment at the Tegal City Women's Health Center.*

Keywords: *banana, orange, powdered drink, antihypertensive, pregnant women, Jamu Health Tourism (WKJ).*

KATA PENGANTAR

Segala Puji syukur saya panjatkan ke hadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan *project practice* dengan judul **“Pembuatan Produk Buah Pisang Dan Jeruk Menjadi Minuman Serbuk Sebagai Antihipertensi Untuk Ibu Hamil Di Wisata Kesehatan Jamu (Wkj) Kota Tegal”**.

Penyusunan laporan ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi Profesi Apoteker. Melalui kegiatan *project practice* ini, penulis mendapatkan kesempatan untuk memahami secara langsung mengenai pembuatan Serbuk Antihipertensi untuk ibu hamil. Diharapkan laporan ini dapat memberikan gambaran mengenai buah-buahan yang dapat digunakan sebagai antihipertensi.

Penyusunan *Project Practice* ini tidak luput dari banyaknya bantuan dari berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. Sofyan Anif, M.Si selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Gombong
2. Eka Riyanti, M.Kep., Sp.Kep.Mat selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Gombong
3. Dr. apt. Naelaz Zukhruf Wakhidatul Kiromah, M.Pharm., Sci selaku Ketua Program Studi Profesi Apoteker Universitas Muhammadiyah Gombong
4. apt. Anwar Sodik, M.Farm selaku Pembimbing *Project Practice* yang sudah memberikan bimbingan kepada penulis selama penyusunan *Project Practice* ini berlangsung.
5. Dr. apt. Muh Husnul Khuluq, M.Farm selaku ketua penguji saya yang sudah berkenan memberikan waktu dan ilmu yang sangat bermanfaat bagi saya
6. Pihak Wisata Kesehatan Jamu (WKJ) yang telah memberikan kesempatan, fasilitas, dan ilmu praktis sehingga penulis dapat melaksanakan *project practice* yang baik
7. Kepada kedua Orangtua saya tercinta, Ayah Makno., S.Pd.i dan ibu Sri Setyo

Herwani yang selalu berusaha memberikan yang terbaik untuk saya, selalu mendoakan saya dengan ikhlas dimanapun saya berada dan memberikan *support* terhadap apapun keputusan yang akan saya ambil.

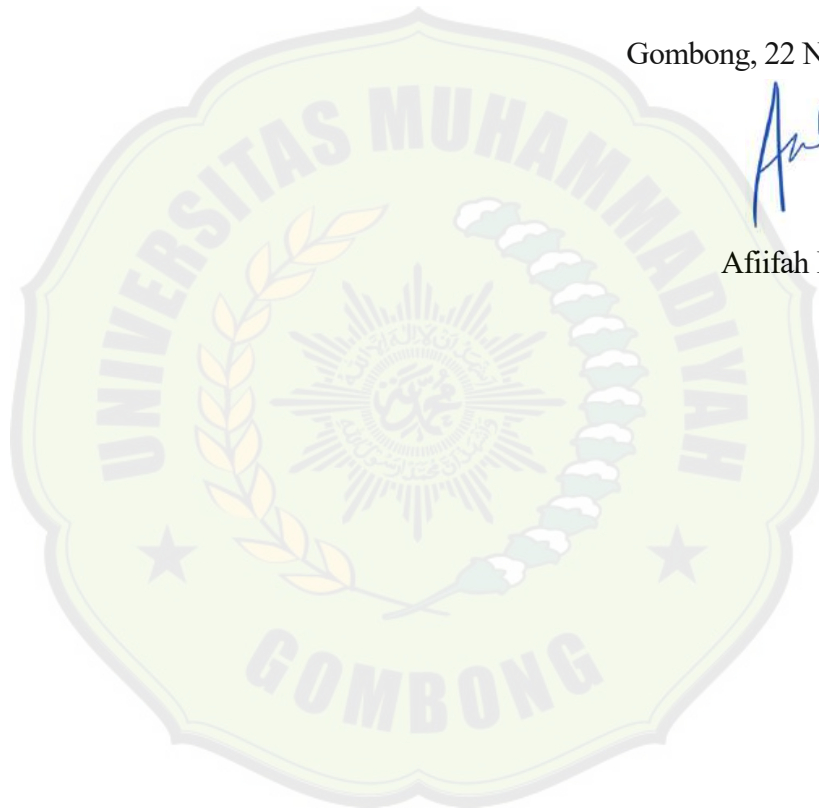
8. Terimakasih kepada Sersan Novriadi Firmansah yang selalu setia mendampingi dan memberikan *Support* sehingga saya dapat menyelesaikan Pendidikan Profesi Apoteker dengan baik.

9. Semua pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu yang telah memberikan bantuan selama penyusunan *Project Practice ini berlangsung*.

Gombong, 22 November 2025



Afiifah Isnaini



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	vi
ABSTRAK	vii
<i>ABSRTACT</i>	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Kegiatan	3
D. Manfaat Kegiatan.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Buah Pisang	5
1. Klasifikasi Buah Pisang	5
2. Morfologi Buah Pisang	5
3. Manfaat Buah Pisang	6
B. Buah Jeruk Manis	7
1. Klasifikasi Buah Jeruk	7
2. Morfologi Buah Jeruk.....	7
3. Manfaat Buah Jeruk.....	9
C. Serbuk.....	9
D. WKJ Tegal	10
1. Profil Wisata Kesehatan Jamu (WKJ)	10

2. Visi dan Misi.....	11
3. Tugas dan Fungsi.....	11
BAB III METODE PENELITIAN	13
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	13
B. Waktu dan Tempat Penelitian	14
C. Instrumen Penelitian	14
1. Alat	14
2. Bahan.....	14
D. Cara Kerja.....	15
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	16
A. Karakteristik Minuman Serbuk.....	16
B. Analisis Uji Organoleptik	16
C. Kadar Gula Dalam Minuman Serbuk.....	17
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	18
A. Kesimpulan	18
B. Saran	19
1. Untuk Pengembangan Produk.....	19
2. Untuk Peneliti Selanjutnya.....	19
3. Untuk Wisata Kesehatan Jamu	19
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Kementerian Kesehatan RI, angka kejadian hipertensi gestasional di Indonesia semakin meningkat yakni hampir 30% kematian ibu di Indonesia disebabkan oleh hipertensi gestasional sehingga menjadikannya salah satu penyebab utama kematian ibu pasca perdarahan di Indonesia. Salah satu penyebab langsung kematian ibu di Indonesia yaitu hipertensi (28%), eklampsia (24%), dan perdarahan (11%). Pada tahun 2019, jumlah kematian ibu akibat hipertensi di Indonesia diperkirakan mencapai 1.1066 jiwa. (Astuti Eka Rati, *et al.* 2024)

Hipertensi selama kehamilan, terutama yang berkembang menjadi pre-eklampsia, adalah penyebab utama morbiditas dan mortalitas ibu serta perinatal secara global (Sibai *et al.* 2021). Kondisi ini dicirikan oleh peningkatan tekanan darah dan seringkali dikaitkan dengan disfungsi endotel dan stres oksidatif. Penanganan saat ini seringkali melibatkan farmakologi, namun pendekatan nutrisi dan pencegahan semakin ditekankan.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Kartika (2018), orang yang tidak menggunakan kalium cenderung memiliki tekanan darah yang lebih tinggi dibandingkan dengan mereka yang mengonsumsi kalium dan memiliki tekanan darah normal. Kalium merupakan komponen penting dalam banyak aspek kehidupan, terutama dalam aktivitas mental atau fisik seperti buah-buahan, sayuran, dan kacang-kacangan. Buah pisang jenis pisang raja merupakan jenis makanan yang memiliki kualitas tertinggi dan paling mudah ditemukan.

Pisang raja (*Musa paradisiaca Sapientum.*) merupakan salah satu jenis tanaman di Indonesia yang memiliki kandungan mineral utama kalium yang tinggi, sehingga dapat dijadikan sebagai alternatif sumber kalium dari bahan

pangan lokal. Kandungan kalium dalam 100 gram pisang raja adalah sebesar 582,2 mg, merupakan jumlah tertinggi jika dibandingkan dengan jenis pisang lainnya. Namun daging buah pisang dengan cepat mengalami perubahan warna menjadi kecoklatan (pencoklatan enzimatis). Reaksi pencoklatan ini dapat mengakibatkan penurunan sifat organoleptik dan perubahan makanan penampilan. Kandungan asam sitrat yang umumnya terdapat pada jeruk daun dan tumbuhan dapat menghambat reaksi pencoklatan pada buah pisang. Salah satu contohnya adalah (Jeruk *sinensis*), atau jeruk manis. Asam sitrat yang banyak terdapat pada buah jeruk sangat mudah digunakan dan dapat digunakan sebagai pelembab oksigen hingga buah berubah menjadi berwarna coklat (Arsa, 2017). Menurut Larasati *et al.* (2019), asam sitrat menghambat proses pencoklatan dengan menurunkan pH dan membentuk kompleks dengan ion yang menyebabkan reaksi pencoklatan.

Jeruk mempunyai aroma dan rasa yang kuat (Suciwati *et al.* 2019). Asam organik yang terdiri dari asam sitrat, asam tartarat, dan asam askorbat merupakan salah satu komponen utama jeruk dengan beberapa kandungan kimia (Kurniawan, *et al.* 2019). Selain itu, dalam 100 gram jeruk mengandung 472,1 mg kalsium (Kemenkes RI, 2019).

Wisata Kesehatan Jamu (WKJ) di Kota Tegal menjadi *setting* yang ideal untuk mengintegrasikan pengobatan komplementer dengan basis ilmiah. Buah pisang (*Musa paradisiaca*) kaya akan Kalium, yang terbukti efektif dalam memoderasi tekanan darah dengan meningkatkan ekskresi Natrium dan mempromosikan vasodilatasi (He & MacGregor, 2017). Sementara itu, buah jeruk (*Citrus spp.*) kaya akan Vitamin C dan Flavonoid (Hesperidin), yang berperan sebagai antioksidan untuk memperbaiki disfungsi endotel yang menjadi akar masalah hipertensi (Assis *et al.* 2020). Kombinasi kedua buah ini, diformulasikan menjadi minuman serbuk, menawarkan stabilitas produk dan kemudahan konsumsi, menjadikannya inovasi potensial sebagai suplemen antihipertensi non-farmakologis untuk ibu hamil di WKJ Kota Tegal.

Smoothies merupakan minuman berbahan dasar buah dan sayuran yang dicampur dengan gula pasir, susu cair dan es batu. *Smoothies* memiliki kandungan gizi yang tinggi karena tidak hanya berasal dari sari buahnya saja, serta memiliki tekstur lembut yang mudah diserap oleh tubuh juga tampilan yang menarik sehingga banyak digemari masyarakat (Azizi & Rindiani, 2024). Didukung dengan data dari badan pusat statistik (2021) konsumsi perkapita dalam seminggu tentang minuman kesehatan, sari buah sebesar 0,167 satuan komoditas.

B. Rumusah Masalah

Bagaimana potensi efektivitas antihipertensi dari minuman serbuk kombinasi pisang dan jeruk berdasarkan kandungan nutrisinya?

C. Tujuan Kegiatan

1. Tujuan Umum

Untuk menghasilkan produk minuman serbuk berbahan dasar buah pisang dan jeruk yang berpotensi sebagai minuman fungsional antihipertensi dan layak dikonsumsi oleh ibu hamil di Wisata Kesehatan Jamu (WKJ) Kota Tegal.

2. Tujuan Khusus

Memberikan rekomendasi pemanfaatan produk minuman serbuk ini sebagai alternatif pendamping manajemen hipertensi pada ibu hamil di WKJ Kota Tegal.

D. Manfaat Kegiatan

1. Manfaat Bagi Peneliti

Menjadi sumber pengembangan ilmu pengetahuan dan memberikan kontribusi terhadap penelitian di bidang pangan.

2. Manfaat Bagi Institusi

Menjadi tambahan referensi dan kontribusi ilmiah yang mendukung pengembangan riset produk herbal dan pangan fungsional

3. **Manfaat Bagi Masyarakat**

Memberikan alternatif minuman alami yang berpotensi membantu mengontrol tekanan darah, khususnya bagi ibu hamil.



DAFTAR PUSTAKA

- Adlini, & Umaroh. (2020). Adlini, M. N., & Umaroh, H. K. (2021). Karakterisasi tanaman jeruk (*Citrus sp.*) di Kecamatan Nibung Hagus Kabupaten Batu Bara Sumatera Utara. *Klorofil: Jurnal Ilmu Biologi dan Terapan*, 4(1), 48–54.
- Arsa, I. W. (2017). Asam sitrat sebagai penghambat *browning* pada buah. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi*, 3(2), 95-102.
- Asmono, A., et al. (2021). Aroma dan pengaruhnya terhadap daya terima produk pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(1), 45-53.
- Assis, L. M., et al. (2020). *Effects of citrus flavonoids on endothelial function*. *Journal of Nutritional Biochemistry*, 78, 108-115.
- Astuti, E. R., et al. (2024). Hipertensi gestasional dan kematian ibu di Indonesia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 19(1), 12-20.
- Azizi, F. G. N., & Rindiani. (2024). *Smoothies beverage* dari pisang raja dan jeruk manis sebagai makanan selingan sumber kalium untuk mencegah hipertensi. In *The First National Conference on Innovative Agriculture 2023*. Politeknik Negeri Jember.
- Dinas Kesehatan Kabupaten Kutai Kartanegara. (2021). Kandungan gizi buah pisang. *Profil Kesehatan Daerah*.
- Dzahabiyyah, Q. (2023). Sistem perakaran dan morfologi tanaman jeruk. *Jurnal Agroteknologi Merdeka*, 11(2), 67-74.
- Eriyana, E., et al. (2016). Senyawa volatil pada buah pisang dan pengaruhnya terhadap aroma. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 5(2), 30-38.

- Faizah. (2016). Reaksi pencoklatan pada buah pisang. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2), 112-118.
- Fauziyah. (2021). Penilaian warna pada produk pangan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(1), 33-41.
- Fauziyah, R. (2021). Karakteristik sensoris minuman serbuk. *Jurnal Inovasi Pangan*, 3(2), 88-95.
- He, F. J., & MacGregor, G. A. (2017). Role of salt intake in prevention of cardiovascular disease: Controversies and challenges. *Nature Reviews Cardiology*, 14(8), 499–510
- Ilahi, D. N. K. (2016). Hubungan pola makan terhadap kadar gula darah pada ibu hamil di Puskesmas Slorok Kecamatan Garum Kabupaten Blitar (*Skripsi*). Fakultas Dzahabiyah, Q. (2023). Sistem perakaran dan morfologi tanaman jeruk. *Jurnal Agroteknologi*, 14(1), 45-52.
- Kartika. (2018). Asupan kalium dan hubungannya dengan tekanan darah. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 12(3), 201-209.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kurniawan, K., et al. (2019). Kandungan asam organik pada buah jeruk. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 10(2), 124-132.
- Larasati, L., et al. (2019). Mekanisme asam sitrat sebagai penghambat browning. *Jurnal Kimia Pangan*, 5(1), 15-22.
- Lie. (2018). Pisang raja (*Musa paradisiaca L.*). *Jurnal Biologi Tropis*, 18(2), 156-163.

- Maulidia, M., & Habiburahman, H. (2022). Morfologi pisang raja dan kandungan gizinya. *Jurnal Gizi Masyarakat*, 11(1), 40-48.
- Mentari, C. R. (2020). Minuman instan berbahan alami dan daya simpannya. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2), 99-107.
- Nurmalia, S. (2024). Morfologi jeruk manis. *Jurnal Budidaya Pertanian*, 20(1), 12-19.
- Rante, S. P. H. S. (2019). Racikan serbuk instan herbal. *Jurnal Farmasi Komunitas*, 6(2), 55-61.
- Rismayanti, I. (2023). Karakteristik minuman serbuk instan. *Jurnal Riset Teknologi Pangan*, 5(4), 210-218.
- Sibai, B. M., et al. (2021). *Hypertensive disorders of pregnancy*. New York: McGraw-Hill Medical.
- Suciyati, S., et al. (2019). Aroma dan rasa buah jeruk. *Jurnal Sains Pangan*, 8(3), 142-150.
- Tuasamu, T. (2018). Tuasamu, Y. (2018). *Karakterisasi morfologi daun dan anatomi stomata pada beberapa spesies tanaman jeruk (Citrus sp.)*. Agrikan: *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 11(2), 85–90.
- Vahila, V., & Lelawati, L. (2019). Morfologi pohon pisang raja. *Jurnal Botani Indonesia*, 15(2), 77-84.
- Wahyuningtias, W. (2017). Uji organoleptik pada produk pangan. *Jurnal Mutu Pangan*, 4(1), 25-33.

Lampiran I Alur Pembuatan

Proses Pengupasan masing-masing Buah



Proses penimbangan masing-masing Buah



Blender/haluskan buah Pisang dan juga buah jeruk + air



Saring bahan yang sudah dihaluskan



Blender/ Haluskan gula pasir



Ayak gula agar mendapatkan tekstur yang lebih halus



Masukkan gula yang sudah dihaluskan ke dalam panci



Masukkan buah yang sudah di blender (sambal diaduk)



Proses pengadukan terus menurun (sampai membentuk kristal)



Air sudah mulai menyusut dan akan mengkristal



Proses menghaluskan bahan yang sudah kering dan mengkristal



Proses pengayakan bahan yang sudah di haluskan



Proses penimbangan & pengemasan



Lampiran 2 Hasil Uji Plagiarism (<30%)

	UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH GOMBONG PERPUSTAKAAN Jl. Yos Sudarso No. 461, Telp./Fax. (0287) 472433 GOMBONG, 54412 Website : https://library.unimugo.ac.id/ E-mail : lib.unimugo@gmail.com
---	---

SURAT PERNYATAAN CEK SIMILARITY/PLAGIASI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Sawiji, M.Sc
NIK : 96009
Jabatan : Kepala UPT Perpustakaan, Multimedia, SIM, dan IT

Menyatakan bahwa karya tulis di bawah ini **sudah lolos** uji cek similarity/plagiasi :

Judul : Pemanfaatan Buah Pisang Dan Jeruk Menjadi Minuman Serbuk Sebagai
Antihipertensi Untuk Ibu Hamil Di Wisata Kesehatan Jamu (Wkj) Kota Tegal

Nama : Afifah Isnaini
NIM : 202413043
Program Studi : Program Studi Pendidikan Profesi Apoteker
Hasil Cek : 15 %

Gombong, 17 Desember 2025

Mengetahui,

Pustakawan

Kepala UPT Perpustakaan, Multimedia, SIM, dan IT


(Dedy Setijawati)

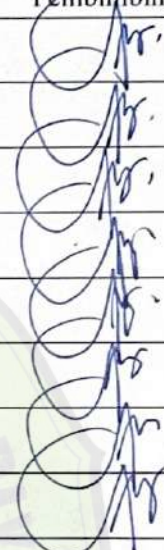

(Sawiji, M.Sc)

FORMAT KEGIATAN BIMBINGAN

Nama Mahasiswa : Afiifah Isnaini

NIM : 202413043

Pembimbing : apt. Anwar Sodik., M.Farm

No.	Hari/Tanggal Bimbingan	Topik /Materi dan saran pembimbing	Paraf Pembimbing
1.	10 November 2025	Pengajuan Judul	
2.	13 November 2025	Penyusunan Project Practice	
3.	22 November 2025	Bimbingan Project Practice.	
4.	27 November 2025	Revisi Project Practice	
5.	27 November 2025	Bimbingan hasil & Pembahasan	
6.	17 Desember 2025	Acc Project Practice	
7.	18 Desember 2025	Sidang Project Practice.	
8.	Desember 2025	Revisi Hasil Sidang.	

Mengetahui.

Ketua Program Studi Pendidikan Profesi Apoteker Program Profesi
Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Gombong



(apt. Ayu Nissa Ainni, M. Farm)

NIDN.0606089501