

**KARAKTERISASI DAN PENGUJIAN KADAR SERAT
ECO-FRIENDLY EDIBLE STRAW DARI BUAH SUKUN
(*Artocarpus altilis* (Parkinson ex F.A.Zorn) Fosberg)**

SKRIPSI



**HEPY NOVIA PADILATUL PAUJIAH
31120232**

**PROGRAM STUDI S1 FARMASI
FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA
TASIKMALAYA
JULI 2024**

**KARAKTERISASI DAN PENGUJIAN KADAR SERAT
ECO-FRIENDLY EDIBLE STRAW DARI BUAH SUKUN
(*Artocarpus altilis* (Parkinson ex F.A.Zorn) Fosberg)**

SKRIPSI

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Farmasi**



**HEPY NOVIA PADILATUL PAUJIAH
31120232**

**PROGRAM STUDI S1 FARMASI
FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA
TASIKMALAYA
JULI 2024**

ABSTRAK

Karakterisasi dan Pengujian Kadar Serat *Eco-Friendly Edible Straw* Dari Buah Sukun (*Artocarpus altilis* (Parkinson ex F.A.Zorn) Fosberg)

Hepy Novia Padilatul Paujiah

Program Studi S1 Farmasi, Universitas Bakti Tunas Husada Tasikmalaya

Abstrak

Masalah lingkungan yang disebabkan limbah sedotan plastik yang tidak terurai memerlukan solusi yang inovatif. Penelitian ini bertujuan mengembangkan *edible straw* dari *puree* sukun (*Artocarpus altilis*), sekaligus mengkarakterisasi dan menganalisis kadar serat, karbohidrat, serta daya terima konsumen dengan metode Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan tiga variasi konsentrasi *puree* sukun. Hasil penelitian menunjukkan *edible straw* dengan konsentrasi *puree* 84,75% paling disukai panelis, dengan karakteristik kadar air 5,64%, ketebalan 0,62 mm, daya serap air 14,49%, ketahanan air 85,51%, kadar serat kasar 9,95%, serat pangan total 31% (serat larut 12% dan serat tidak larut 19%), serta kadar karbohidrat 79,16%. Produk ini memiliki potensi besar sebagai alternatif ramah lingkungan untuk menggantikan sedotan plastik konvensional.

Kata Kunci: *Edible straw*, *Puree* sukun, *Artocarpus altilis*, Serat, Karbohidrat

Abstract

The environmental issue caused by non-degradable plastic straw waste requires innovative solutions. This study aims to develop edible straws from breadfruit (Artocarpus altilis) puree, while characterizing and analyzing fiber, carbohydrate content, and consumer acceptance using a Randomized Block Design (RBD) with three variations of puree concentration. The results show that the edible straw with 84.75% puree concentration is the most preferred by panelists, with characteristics including 5.64% moisture content, 0.62 mm thickness, 14.49% water absorption, 85.51% water resistance, 9.95% crude fiber, 31% total dietary fiber (12% soluble and 19% insoluble), and 79.16% carbohydrate content. This product has great potential as an eco-friendly alternative to conventional plastic straws.

Keywords: *Edible straw, Breadfruit puree, Artocarpus altilis, Dietary fiber, Carbohydrates.*