SKRIPSI

ANALISIS TINGKAT KESUKAAN PEWARNA ALAMI DARI SELUDANG BUNGA KERTAS TERHADAP OLAHAN BOLU KUKUS

OLEH :

ANINDYA WULANDARI

NO. MHS : 314100720

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2018

ANALISIS TINGKAT KESUKAAN PEWARNA ALAMI DARI SELUDANG BUNGA KERTAS TERHADAP OLAHAN BOLU KUKUS

SKRIPSI

Untuk memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh :

ANINDYA WULANDARI

NO. MHS :314100720

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2018

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS TINGKAT KESUKAAN PEWARNA ALAMI DARI SELUDANG BUNGA KERTAS TERHADAP OLAHAN BOLU KUKUS

Oleh :

ANINDYA WULANDARI

NO. MHS : 314100720

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I	**Pembimbing II**
Dra. Hj. Saryani, M.Si	Setyo Prasiyono, S.ST, M.Sc
NIDN : 0517066001	NIDN : 0523098001

Mengetahui

Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST. M.M

NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

ANALISIS TINGKAT KESUKAAN PEWARNA ALAMI DARI SELUDANG BUNGA KERTAS TERHADAP OLAHAN BOLU KUKUS

SKRIPSI

Oleh

ANINDYA WULANDARI

No. Mhs : 314100720

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal :

TIM PENGUJI

Penguji Utama	: Ali Hasan, SE, MM	:……..
Penguji II	: Dra. Hj. Saryani, M.Si	:……..
Penguji III	: Setyo Prasiyono, S.ST, M.Sc	:……..

Mengetahui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA

Drs. Prihatno, MM

NIDN : 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Anindya Wulandari

NIM : 314100720

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : Analisis Tingkat Kesukaan Pewarna Alami dari Seludang Bunga Kertas Terhadap Olahan Bolu Kukus

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, sepanjang sepengetahuan saya tidak terdapat karya pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, April 2018

Anindya Wulandari

MOTTO

Jadikanlah sabar dan sholat sebagai penolongmu

(Al-Baqarah : 45)

Hidup ini seperti sepeda, agar tetap seimbang kau harus terus bergerak

(Albert Einstein)

Segala sesuatu yang bisa kau bayangkan adalah nyata

(Pablo Picasso)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Saya persembahkan karyaku ini kepada :

1. Bapak dan Ibu, yang sangat berharga dalam hidup saya yang selalu mendidik, dan mendukung dalam setiap langkah yang saya ambil serta memberikan doa terindah dan terbaik dalam setiap sujudnya untuk saya dalam menjalani kehidupan ini yang tak pernah lelah dan lupa dalam mengingatkan untuk selalu beribadah dan berbuat baik.
2. Kakak-kakak saya, yang selalu memotivasi dan mengajari saya dalam berbagai hal. Dukungan dan motivasinya agar saya dapat lulus tepat waktu dan dapat menjadi kebanggaan keluarga serta kasih sayang yang selalu tercurah kepada saya.
3. Dosen Mata Kuliah Pengolahan Kue, Bapak Adjab Subagjo dan Bapak Sulastyo yang telah memberikan kesempatan kepada saya untuk membantu beliau saat mengajar, serta para asisten dosen Kak Aji, Kak Tio, Kak Topik, Kak Soba, Kak Fajri, Kak Melda, Kak Mucha, Kak Atma, Kak Ros, Kak Mei dan Yusrifun yang telah memberikan tambahan pengalaman dan kehangatan kekeluargaan untuk saya.
4. Almamaterku, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
5. Bapak Danang selaku Human Resourches Manager Hotel Melia Purosani Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan

Training di Bagian Food & Beverage Product guna mendapatkan syarat untuk kelulusan.

6. Semua pihak yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu.

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat dan karunia-Nya yang telah diberikan sehingga peneliti dapat menyelesaikan penelitian skripsi dengan judul "Analisis Tingkat Kesukaan Pewarna Alami dari Seludang Bunga Kertas Terhadap Olahan Bolu Kukus". Penelitian skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sains Terapan pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Peneliti menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini peneliti ingin menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung mewujudkan skripsi ini.

Ucapan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus peneliti ucapkan kepada :

1. Ibu Dra. Hj. Saryani, M.Si sebagai Dosen Pembimbing I yang penuh kesabaran, ketulusan dan perhatian dalam memberikan bimbingan dan pengarahan demi terselesainya skripsi ini dengan baik.
2. Bapak Setyo Prasiyono S.ST, M.Sc sebagai Dosen Pembimbing II yang telah memberikan masukan dan ilmunya selaku chef *pastry* yang telah sabar , arif dan bijaksana memberikan bimbingan, arahan, dan petunjuk

dalam menyelesaikan skripsi ini.

3. Bapak Drs. Prihatno, M.M sebagai Ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan peneliti menjadi mahasiswa AMPTA
4. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos S.ST, MM sebagai Ketua Jurusan yang telah memberikan izin dan waktu dalam pelaksanaan penelitian skripsi ini.
5. Bapak Drs. Santoso, MM selaku Dosen Mata Kuliah Statistik yang telah tulus dalam pengarahan dan bimbingannya kepada peneliti sehingga peneliti dapat menyelesaikan pengolahan data statistik dengan baik.
6. Seluruh staff, karyawan dan mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah ikut membantu dalam kelengkapan data penelitian ini.
7. Semua pihak yang telah membantu peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu.

Akhir kata peneliti berharap semoga hasil dari penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Seperti pepatah "Tak Ada Gading Yang Tak Retak", peneliti menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih terdapat kekurangan, maka dari itu peneliti berharap adanya kritik dan saran dari berbagai pihak untuk perbaikan pada penelitian selanjutnya.

Yogyakarta, April 2018

Peneliti

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PENGESAHAN ii

BERITA ACARA UJIAN iii

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI iv

HALAMAN MOTTO v

HALAMAN PERSEMBAHAN vi

KATA PENGANTAR viii

DAFTAR ISI x

DAFTAR TABEL xiii

DAFTAR GAMBAR xiv

DAFTAR LAMPIRAN xv

ABSTRAK xvi

ABSTRACT xvii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang 1

B. Rumusan Masalah 4

C. Batasan Masalah 4

D. Tujuan Penelitian 4

E. Manfaat Penelitian 5

BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS

A. Landasan Teori 6

1. Sejarah Penemuan Bunga *Bougenville*..... 6

2. Pengertian Seludang Bunga Bougenville..... 6

3. Jenis-Jenis Bunga Bougenville 8

4. Kandungan Kimia & Efek Farmakologis..... 12

5. Pengertian Zat Pewarna..... 12

6. Pengertian Bolu Kukus 14

B. Kerangka Pemikiran Teoritik 23

C. Penelitian Terdahulu..... 24

D. Hipotesis..... 24

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian 26

B. Lokasi Penelitian 28

C. Populasi dan Sampel..... 28

D. Variabel dan Indikator..... 29

E. Metode Pengumpulan Data/Instrumen Penelitian 31

1. Jenis Instrumen Penelitian..... 31

2. Uji Kelayakan Instrumen 33

F. Metode Analisis Data..... 34

1. Jenis Metode Analisis 35

2. Uji Kelayakan Metode Analisis/Kelayakan Variabel 35

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian..... 36

B. Tahap Pelaksanaan Eksperimen 37

C. Uji Kelayakan Variabel 44

D. Hasil Analisis Data 52

F. Pembahasan..... 55

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan..... 59

B. Saran 60

C. DAFTAR PUSTAKA..... 61

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Skala Hedonik dengan Skala Numeriknya..... 27

Tabel 3.2 Variabel dan Indikator 30

Tabel 4.1 Bahan dan Jumlah yang Digunakan pada Bolu Kukus A 40

Tabel 4.2 Bahan dan Jumlah yang Digunakan pada Bolu Kukus B 40

Tabel 4.3 Bahan dan Jumlah yang Digunakan pada Bolu Kukus C 41

Tabel 4.4 Alat dan Jumlah alat yang Digunakan 42

Tabel 4.5 Hasil Uji Validitas Data Variabel Warna..... 46

Tabel 4.6 Hasil Perhitungan Validitas Pengujian Konstruk Variabel Warna 47

Tabel 4.7 Hasil Uji Validitas Data Variabel Rasa..... 48

Tabel 4.8 Hasil Perhitungan Validitas Pengujian Konstruk Variabel Rasa ... 48

Tabel 4.9 Hasil Uji Validitas Data Variabel Aroma 49

Tabel 4.10 Hasil Perhitungan Validitas Pengujian Konstruk Variabel Aroma 49

Tabel 4.11 Hasil Uji Reliabilitas Data Variabel Warna..... 50

Tabel 4.12 Hasil Uji Reliabilitas Data Variabel Rasa..... 51

Tabel 4.13 Hasil Uji Reliabilitas Data Variabel Aroma 52

Tabel 4.14 Uji One Way Anova..... 53

Tabel 4.15 Ringkasan Hasil Perhitungan Uji One Way Anova 55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Bougenvillea glabra magnifica..... 8
Gambar 2.2 Bougenvillea glabra 'Red' 8
Gambar 2.3 Bougenvillea 'Golden Glow' 9
Gambar 2.4 Bougenvillea 'Mrs. Eva Mauve Variegata'..... 9
Gambar 2.5 Bougenvillea 'Orange Stripe' 9
Gambar 2.6 Bougenvillea 'John Lattin'..... 10
Gambar 2.7 Bougenvillea 'Mahara Magic' 10
Gambar 2.8 Bougenvillea 'Sakura Variegatta' 10
Gambar 2.9 Bougenvillea 'Scarlet Queen Variegatta'..... 11
Gambar 2.10 Bougenvillea 'Summer Snow' 11
Gambar 2.11 Bougenvillea thimma 11
Gambar 2.12 Bixa Orellana L 13
Gambar 2.13 Bentuk cake simetri..... 20
Gambar 2.14 Kecerahan cake/bolu kukus..... 20
Gambar 2.15 Cake yang bervolume..... 21
Gambar 4.1 Bahan-bahan yang Digunakan 41
Gambar 4.2 Alat-alat yang Digunakan..... 42
Gambar 4.3 Proses Pembuatan Bolu Kukus 43
Gambar 4.4 Sampel Bolu A 44
Gambar 4.5 Sampel Bolu B 44
Gambar 4.6 Sampel Bolu C 44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Penilaian Responden

Lampiran 2 Hasil Kuesioner Responden

Lampiran 3 Surat Permohonan Penelitian

Lampiran 4 Hasil Uji Lab Rhodamin B

Lampiran 5 Hasil Olah Data Statistik

Lampiran 6 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Bunga Bougenville atau yang sering disebut dengan bunga kertas sering sekali dijumpai dengan warna yang beragam. Tanaman ini sering tumbuh liar di pinggir jalan dan taman sebagai penghias. Peneliti mencoba mencari tahu kegunaan lain dari bunga kertas selain sebagai tanaman hias, karena biasanya bunga ini hanya mekar lalu rontok dan kemudian menjadi sampah. Setelah mencari tahu informasi dari buku dan internet, ternyata bunga kertas dapat dijadikan obat tradisional berbagai penyakit. Dari pengalaman semasa kecil, peneliti mengetahui bahwa ketika bunga kertas ditumbuk terdapat air berwarna yang keluar. Berangkat dari itu peneliti mencoba untuk mengaplikasikan pewarna ke olahan produk *pastry*, yaitu Bolu Kukus.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap pewarna alami dari seludang bunga kertas pada olahan Bolu Kukus yang dilihat dari aspek warna, rasa, dan aroma. Jenis penelitian ini termasuk dalam penelitian eksperimen. Metode pengambilan data yang digunakan yaitu pengamatan dan dengan menggunakan kuesioner yang dibagikan kepada 30 orang. Penelitian ini dilaksanakan di STP AMPTA Yogyakarta pada bulan Maret 2018 dengan hipotesis diduga tidak ada perbedaan yang signifikan dari uji tingkat kesukaan penggunaan pewarna alami seludang bunga sebanyak 1cc, 2cc, dan 3cc terhadap kualitas bolu kukus dilihat dari aspek warna, rasa, dan aroma.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada perbedaan yang signifikan dari uji tingkat kesukaan pada variabel warna dan rasa, namun tidak ada perbedaan yang signifikan pada variabel aroma pada olahan bolu kukus. Hal ini dibuktikan dengan analisis hipotesis dengan Uji One Way Anova yang diperoleh derajat signifikansi pada setiap aspek/indikator. Indikator warna dan rasa memiliki derajat signifikansi kurang dari 0.05 sehingga dapat disimpulkan bahwa warna dan rasa memiliki perbedaan yang signifikan, yang berbeda hasilnya dengan indikator aroma yang memiliki derajat signifikansi lebih dari 0.05 yang memiliki kesimpulan tidak memiliki perbedaan yang signifikan pada setiap bolu kukus yang diuji. Namun ternyata setelah dilakukan uji lab pada pewarna bunga kertas, pewarna ini positif mengandung zat rhodamin B yang artinya penelitian ini tidak dapat dilanjutkan sebagai pewarna pada makanan. Peneliti menyarankan pewarna ini digunakan tidak untuk produk makanan, tapi pada produk tekstil misalnya.

Kata Kunci : pewarna alami, seludang, bunga kertas, bolu kukus, bougenville

ABSTRACT

Bouganvillea glabra, or bouganvillea, somethis also referred to as "paperflower" is often found with various colors. This plant grows widly by the street sides and gardens as decorations. Researcher tries to find out other usabilities of paper flower rather than merely being a decorating plant, considering once this flower is fully blossomed it'll just fall out becoming a waste. After gathering some information from the books and interneet, it turned out the paper flower is used as traditional remedies of various kinds of ilness. Learning from childhood's experience, researcher knew that if you grind this flower, it'll produce some juice, obtaining its bright color. Starting from that point researcher tries to use the colored juise to be applied in processed pastry product: bolu kukus (steamed sponge muffin).

This research purposes on knowing the level of likeability towards this natural dyer made from bouganville's bracts used in Bolu Kukus/ steamed sponge muffin as in color's, taste's, and aroma's aspects. This kind of research belongs to an experimental research. Data retrieval method applied here is observation using questionnaries distributed to 30 correspondents. This research took place in STP AMPTA Yogyakarta on March 2018 with assumpted hypothesis there is no significant difference from likeability level test upon using natural dyer coming from bougainvillea's bracts either it's 1cc, 2cc, or 3cc towards the quality of bolu kukus measured from color's, taste's, and aroma's aspects.

The outcome of this research shows that there is indeed a significant difference from the likeability level test upon color's and taste's variables, while there is no such thing found in aroma's variable of the bolu kukus product. This is evidenced by an anaysis upon a hypothesis using One Way Anova Test collected from degree of significance on every aspects/indicators. The indicators from color and taste show result less than 0.05, hence the significant difference from color abd taste variables, whereas the indicator from aroma's variable shows result for more than 0.05, meaning there's no significant difference from each tested bolu kukus. But unfortunately after the lab tests on paper flower dyes, this dye contains rhodamin B which means that is study can not be continued as a dye on food. Researcher suggest this dye is used in products other than food, textile products for example.

Keywords : natural dyer, paper flower bract, Bolu kukus/steamed sponge muffin, bouganvillea

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang penelitian

Pewarna alami atau herbal digunakan sejak zaman nenek moyang dalam kesehariannya. Pewarna alami ditemukan dari bahan atau tumbuhan yang berada di negara Indonesia. Pewarna alami dapat berasal dari bagian tumbuhan seperti batang, umbi, daun, buah, bunga, dan biji. Contoh dari pewarna alami yang berasal dari tumbuhan adalah kunyit, jeruk, pandan, suji, dan bunga rosella.

Pewarna alami berbeda dengan pewarna buatan. Masyarakat mulai mengerti betapa pentingnya bahan alami dibandingkan dengan bahan kimia dalam mengkonsumsi makanan dalam rangka menjaga kesehatan atau mengobati suatu penyakit tertentu. Pewarna alami tidak memberikan efek samping seperti pewarna buatan.

Dewasa ini, pemakaian terhadap bahan kimia pada olahan produk *pastry* dan *bakery* cukup tinggi. Dalam kehidupan sehari-hari, penggunaan bahan kimia pada makanan sudah tidak asing lagi, misalnya saja pewarna makanan buatan. Pewarna makanan buatan memberikan tampilan yang layak, menarik dan beraneka ragam. Banyak makanan terbuat dari bahan yang sama, namun

ketika ditambahkan pewarna, menyebabkan makanan tersebut memiliki nilai estetika yang pada akhirnya mampu menyebabkan selera makan. Anak-anak pada umumnya lebih tertarik dengan sesuatu yang merangsang penglihatannya karena warna-warna yang mencolok. Baik pewarna makanan alami maupun sintetis memberikan warna yang tersendiri terhadap makanan yang dibuat. Dengan berkembangnya industri pengolahan pangan dan terbatasnya jumlah dan mutu zat pewarna alami, menyebabkan produksi dan penggunaan zat warna sintetis meningkat.

Hal ini terlihat dari tampilan warna berbagai produk makanan dan minuman yang diperjual-belikan di negara Indonesia, tidak jarang ditemukan makanan dengan warna mencolok. Saat ini semakin membuat resah dengan teridentifikasinya penggunaan pewarna tekstil seperti *Rhodamin B* dan metanil yang digunakan untuk makanan. Dengan penggunaan bahan kimia dalam pewarna makanan, akan memberikan efek samping baik itu secara langsung maupun secara tidak langsung. Secara langsung misalnya, dengan penambahan pewarna buatan di suatu makanan biasanya makanan tersebut akan sedikit terasa pahit bila dibandingkan dengan penggunaan pewarna alami. Secara tidak langsung, bahan kimia yang masuk ke dalam tubuh akan menumpuk dan sulit untuk dinetralisasi yang dapat mengganggu kesehatan tubuh.

Berkembang dari tertariknya dengan pewarna alami yang berasal dari bunga seperti bunga rosella dan bunga telang, peneliti mencari tahu bunga

apa saja yang dapat dijadikan sebagai pewarna makanan. Langkah yang peneliti ambil berikutnya adalah mencari tahu tentang bunga apa saja yang mempunyai warna yang mencolok, tidak beracun karena memiliki zat tertentu, dan juga mempunyai khasiat mengobati beberapa penyakit di bidang kesehatan.

Dari pengamatan yang telah dilakukan, peneliti tertarik dengan bunga kertas atau *Bougenville*. *Bougenville* ternyata memiliki khasiat mengobati beberapa penyakit karena kandungannya seperti bisul, hepatitis, haid dan keputihan. Berangkat dari itu, peneliti mencoba untuk membuktikan dapat atau tidaknya seludang bunga kertas diolah menjadi pewarna alami untuk makanan khususnya diolahan bolu kukus. Lalu mencari tahu apakah ada perbedaan mengenai bolu kukus yang menggunakan pewarna dari seludang bunga kertas dan yang menggunakan pewarna buatan. Karena diketahui bahwa bunga kertas memiliki berbagai jenis warna pada seludangnya. Hal ini meyakini bahwa karena mempunyai banyak warna, mempunyai arti juga akan banyak warna yang dihasilkan untuk pewarna makanan.

Berdasarkan latar belakang diatas mendorong peneliti untuk mengangkat dalam bentuk skripsi dengan judul **"Analisis Tingkat Kesukaan Pewarna Alami dari Seludang Bunga Kertas terhadap Olahan Bolu Kukus".**

B. Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang dikemukakan sebelumnya, maka rumusan masalah ini adalah "Bagaimana analisis tingkat kesukaan konsumen terhadap bolu kukus dengan pewarna alami seludang bunga kertas terhadap kualitas produk bolu kukus ditinjau dari aspek warna, rasa, dan aroma?"

C. Batasan masalah

Dalam eksperimen kali ini akan dibatasi masalah seludang bunga *bougenville* sebagai pewarna makanan alami yang terbuat dari bagian tumbuhan yaitu berupa seludang pada bunga kertas dan pengaruh tingkat kesukaan konsumen terhadap hasil produk olahan di bidang *pastry* khususnya bolu kukus pada aspek rasa, warna, dan aroma. Warna bunga yang dijadikan penelitian akan dibatasi menggunakan warna seludang bunga dengan jenis *Bougenvillea glabra red*. Alasan peneliti memilih bugenvil yang berwarna merah karena warnanya dirasa paling mencolok dibandingkan dengan warna bunga lainnya.

D. Tujuan penelitian

1. Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap bolu kukus dengan pewarna alami seludang bunga kertas terhadap kualitas produk bolu kukus ditinjau dari aspek warna, rasa, dan aroma.

E. Manfaat penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan hasil yang berarti dan bermanfaat sejalan dengan tujuan penelitian diatas. Manfaat dari penelitian ini adalah

1. Bagi peneliti

   Memberikan pemikiran dan ide-ide terbaru dalam pembuatan produk di bidang *pastry*, sehingga produk ini dapat dikembangkan di masa yang akan datang sebagai produk yang digemari oleh seluruh masyarakat umum.

2. Bagi perusahaan yang Bergerak di Bidang *Pastry*

   Melalui penelitian ini, diharapkan perusahaan dapat mengembangkan dan menghasilkan inovasi olahan baru dari pewarna alami dari tumbuhan yang disesuaikan dengan selera masyarakat.

3. Bagi Masyarakat

   Dapat memberikan informasi penggunaan pewarna buatan yang dapat digantikan dengan pewarna alami yang berasal dari tumbuhan yang memiliki manfaat tertentu bagi kesehatan dan tidak memiliki efek samping.