

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

**KARAKTERISASI PROFIL MUTU BUBUR JAGUNG TERFORTIFIKASI
DAUN KERSEN DAN MUTU FISIK SETELAH DIINSTANISASI**

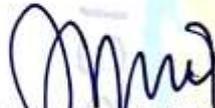
ZULKIFLI IBRAHIM

651413025

Skripsi ini telah disetujui dan disidangkan dihadapan Komisi Ujian sidang

**Disetujui
Komisi Pembimbing**

Pembimbing I



Lisna Ahmad, S.TP, M.Si
NIP : 197712292003122002

Pembimbing II



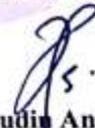
Suryani Une S.TP, M.Sc
Nip. 198309232008012005

**Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Negeri Gorontalo**



Dr. Mohamad Ikbal Bahua, SP., M.Si
NIP : 197204252001121003

**Menyetujui,
Ketua Jurusan
Ilmu dan Teknologi Pangan**



Ir. Zainudin Antuli, M.Si
NIP : 196508132002121001

Tanggal Lulus : 19 Juli 2018

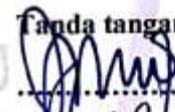
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul Skripsi : Karakterisasi Profil Mutu Bubur Jagung Terfortifikasi Daun Kersen Dan Mutu Fisik Setelah Diinstanisasi
Nama : Zulkifli Ibrahim
NIM : 651 413 025
Jurusan : S1 Ilmu dan Teknologi Pangan

Telah disidangkan dan dipertahankan dihadapan dewan penguji pada :

Hari/Tanggal : Kamis, 19 Juli 2018
Pukul : 10.00 Wita
Tempat : Ruang Sidang Fakultas Pertanian

Dewan Penguji :

No.	Nama Penguji	Jabatan	Tanda tangan
1.	Lisna Ahmad, S.TP, M.Si NIP : 197712292003122002	Pembimbing 1	
2.	Suryani Une, S.TP, M.Sc NIP : 198309232008012005	Pembimbing 2	
3.	Ir. Zainudin Antuli, M.Si NIP : 196508132002121001	Penguji 1	
4.	Marleni Limonu, SP, M.Si NIP. 196911152008122001	Penguji 2	

Gorontalo, 19 Juli 2018

Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Negeri Gorontalo



Dr. Mohamad Ikbal Bahua, SP, M.Si
NIP : 197204252001121003

Zulkifli Ibrahim, NIM 651413025.2018. Karakterisasi Profil Mutu Bubur Jagung Terfortifikasi Daun Kersen Dan Mutu Fisik Setelah Diinstanisasi. Skripsi, Jurusan Ilmu Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo; Pembimbing 1 Lisna Ahmad dan Pembimbing II Suryani Une

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengkarakterisasi profil mutu bubur jagung instan difortifikasi dengan ekstrak daun kersen. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor yaitu konsentrasi ekstrak daun kersen dengan taraf 0%, 10%, 20%, 30%, 40%, 50%. Tahapan penelitian dimulai dengan tahap persiapan grits jagung untuk bahan baku bubur selanjutnya difortifikasi dengan ekstrak daun kersen yang dihasilkan melalui teknik ekstraksi dengan menggunakan air. Tahapan selanjutnya adalah menganalisis komponen kimia dan sifat fisik bubur jagung dengan parameter yang diamati untuk kimia terdiri dari: kandungan proksimat dan antioksidan. Analisis fisik meliputi Viskositas dengan metode RVA. Setelah pengujian kimia dan fisik dilanjutkan dengan analisis organoleptik meliputi: tekstur, warna, aroma, dan rasa. Data dianalisis dengan uji statistik *Analisis Of Variance* (ANOVA), data analisis yang berbeda nyata diuji dengan metode *Duncan Multiple Range Test* (DMRT). Hasil analisis kimia menunjukkan bahwa semakin banyak konsentrasi ekstrak daun kersen yang ditambahkan maka kadar air, kadar abu, kadar protein, dan kadar lemak bubur jagung akan semakin menurun. Berbanding terbalik dengan kadar karbohidrat dan kadar antioksidan yang malah semakin meningkat. Untuk sifat fisik grits jagung yang terfortifikasi dengan ekstrak daun kersen dinilai dari proses instanisasinya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa grits jagung yang belum diinstanisasi menunjukkan, viskositas yang lebih rendah dibandingkan dengan yang sudah diinstanisasi terutama *final viscosity* dan *peak viscosity*. Akan tetapi *breakdown* dan *setback* lebih tinggi dibanding dengan yang sudah diinstanisasi. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa semakin banyak ekstrak daun kersen yang ditambahkan, maka tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur, warna, dan overall akan semakin menurun. Sedangkan untuk aroma dan rasa semakin banyak ekstrak daun kersen yang ditambahkan maka tingkat kesukaan panelis akan meningkat.

Kata Kunci : *Bubur Jagung, Daun Kersen, Fortifikasi, Instanisasi*

ABSTRACT

Zulkifli Ibrahim, Students ID 651413025. 2018. Characterization of Quality Profile of Grits Fortified with Cherry Leaf and Physical Quality After Being Instantiated. Skripsi, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo, The Principal Supervisor is Lisna Ahmad, and The Co-Supervisor is Suryani Une

The research aims to characterize the quality profile of instant grits fortified with cherry leaf extract. This research uses Complete Random Design with one factor that is cherry leaf extract concentration with the level of 0%, 10%, 20%, 30%, 40%, 50%. The research stages begin with the preparation stage of corn grits for raw slurry then fortified with cherry leaf extract produced by extraction technique using water. The next step is to analyze the chemical components and physical properties of the grits with parameters observed for the chemical consists of proximate and antioxidant content. The physical analysis includes Viscosity with RVA method. After chemical and physical testing, it was followed by an organoleptic analysis which includes texture, color, aroma, and taste. Data were analyzed by Analysis of Variance (ANOVA) statistical test, different real data analyses were tested by Duncan Multiple Range Test (DMRT) method. The results of the chemical analysis showed that more concentration of cherry leaf extract was added then the water content, ash content, protein content, and fat grits will decrease. It was contrary to the carbohydrates and antioxidants levels which more increased. For the physical properties of corn grits are fortified with cherry leaf extract from the process of instantaneous. Research finding reveals that corn grits that have not been yet instantaneous show, lower viscosity compared to those already in the instantaneous especially final viscosity and peak viscosity. However, the breakdown and setback are higher than those that have been instantiated. The result of organoleptic shows that the more cherry leaf extract is added, the panelist's preference for texture, color and overall will decrease further. As for the aroma and taste, the more cherry leaf extract is added then the panelist's preference level will increase.

Keywords: *Grits, Cherry Leaf, Fortification, Instantaneous*