

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

**ANALISIS KARAKTERISTIK KOMPONEN KIMIA DAN
ORGANOLEPTIK GRITS BUBUR JAGUNG TERFORTIFIKASI
EKSTRAK DAUN KERSEN (*Muntingia calabura L.*)**

OLIVIA MARGARETA WALALANGI

651413043

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




Survani Une S.TP, M.Sc
NIP. 198309232008012005

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



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

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



Ir. Zainudin Antuli, M.Si
NIP : 196508132002121001

Tanggal Lulus : 11 Juli 2018

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul Skripsi : Analisis Karakteristik Komponen Kimia Dan Organoleptik Grits Bubur Jagung Terfortifikasi Ekstrak Daun Kersen (*Muntingia calabura L.*)

Nama : Olivia Margareta Walalangi

NIM : 651 413 043

Jurusan : S1 Ilmu dan Teknologi Pangan





Telah disidangkan dan dipertahankan dihadapan dewan penguji pada :

Hari/Tanggal : Rabu, 11 Juli 2018

Pukul : 09.11 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.	Purnama Ningsih S. Maspeke, S.TP, M.Sc NIP : 197712292003122002	Penguji 1	
4.	Siti Aisa Liputo, S.Si, M.Si NIP. 198607022015042003	Penguji 2	

Gorontalo, 11 Juli 2018

Dekan Fakultas Pertanian

Universitas Negeri Gorontalo



Dr. Mohamad Ikbal Bahua, SP, M.Si

NIP : 197204252001121003

ABSTRAK

Olivia Margareta Walalangi, NIM 651413043. 2018. Analisis Karakteristik Komponen Kimia dan Organoleptik Grits Bubur Jagung Terfortifikasi Ekstrak Daun Kersen (*Muntingia calabura* L.). Skripsi, Jurusan Ilmu Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo; Pembimbing I Lisna Ahmad dan Pembimbing II Suryani Une

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis karakteristik komponen kimia grits jagung dan organoleptik bubur jagung terfortifikasi ekstrak daun kersen. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktorial dengan dua faktor dan 2 kali ulangan. Faktor A yaitu konsentrasi ekstrak daun kersen 0% (A1), 10% (A2), 20% (A3), 30% (A4), 40% (A5), 50% (A6). dan Faktor B lama perendaman 12 jam (B1) dan 24 jam (B2). Tahapan penelitian dimulai dengan persiapan grits jagung untuk bahan baku bubur. Grits yang dihasilkan kemudian difortifikasi dengan ekstrak daun kersen yang dihasilkan melalui teknik ekstraksi. Tahap terakhir yaitu pengujian meliputi uji kimia yang terdiri dari uji proksimat (kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan kadar karbohidrat) dan antioksidan. Dilanjutkan dengan analisis organoleptik yang terdiri dari: tekstur, rasa, warna, aroma dan *overall*. Hasil uji kadar air diperoleh kombinasi perlakuan terendah yaitu grits yang direndam selama 24 jam dengan konsentrasi 50% (A6B2). Selanjutnya untuk kadar abu, kadar karbohidrat dan aktivitas antioksidan diperoleh kombinasi perlakuan tertinggi yaitu A6B2. Untuk kadar protein dan kadar lemak nilai tertinggi diperoleh pada kombinasi perlakuan A3B1 dan A2B2. Sedangkan hasil uji organoleptik pada rasa, warna dan *overall* diperoleh skor tertinggi pada kombinasi perlakuan A1B1. Untuk tekstur dan aroma diperoleh skor tertinggi pada kombinasi perlakuan A2B1 dan A5B1.

Kata kunci : *Bubur Jagung, Daun Kersen, Fortifikasi*

ABSTRACT

Olivia Margareta Walalangi, Students ID 651413043, 2018. Analysis of Chemical Components Characteristics and Organoleptic Grits Fortified with Cherry Leaf Extract (*Muntingia calabura* L.). 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 objective of this research is to analyze the characteristics of grits chemical components and organoleptic grits fortified with cherry leaf extract. This research uses Complete Random Design with 2 factors and 2 repetitions. Factor A is concentration of cherry leaf extract 0% (A1), 10% (A2), 20% (A3), 30% (A4), 40% (A5), 50% (A6). And Factor B soaking time was 12 hours (B1) and 24 hours (B2). The research phase begins with the preparation of corn grits for the raw slurry. The resulting grits are then fortified with cherry leaf extract which results through extraction techniques. The last stage of testing includes a chemical test consisting of a proximate test (water content, ash content, protein content, fat level, and carbohydrate level) and antioxidants. Followed by organoleptic analysis consisting of texture, taste, color, aroma and overall. The water content test result was obtained by the combination of the lowest treatment that is soaked grits for 24 hours with a concentration of 50% (A6B2). Further to ash content, carbohydrate content and antioxidant activity were obtained the highest treatment combination that is A6B2. For protein and fat content, the highest values were obtained in combination of A3B1 and A2B2 treatments. While the result of organoleptic tests on taste, color and overall was obtained the highest score on a combination of treatment A1B1. Meanwhile, texture and aroma were obtained the highest score on the combination of A2B1 and A5B1 treatments.

Keywords: *Grits, Cherry Leaf, Fortification*