

PENGESAHAN SKRIPSI

**KARAKTERISTIK FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK
MINUMAN SERBUK INSTAN DAUN SALAM KOMBINASI
DAUN SIRSAK SEBAGAI MINUMAN FUNGSIONAL
DENGAN VARIASI SUHU PEMANASAN**

OLEH

FATURRAHMAN MUHAMAD NUR MAKU

NIM. 651 415 007

Telah Diperiksa dan Disetujui oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I

Ir. Zainudin K. Antuli, M.Si
NIP.19600719 198703 1 001

Pembimbing II

Siti Aisa Liputo S.Si, M.Si
NIP.19860702 201504 2 003

Mengetahui,

Dekan

Fakultas Pertanian



Dr. Ir. Asda Rauf, M.Si
NIP. 196207061994032001

Ketua Jurusan

Ilmu dan Teknologi Pangan

Marleni Limonu SP., M.Si
NIP. 196911152008122001

Tanggal Ujian : 14 Januari 2020

Tanggal Lulus : 14 Januari 2020

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

**KARAKTERISTIK FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK
MINUMAN SERBUK INSTAN DAUN SALAM KOMBINASI
DAUN SIRSAK SEBAGAI MINUMAN FUNGSIONAL
DENGAN VARIASI SUHU PEMANASAN**

OLEH

FATURRAHMAN MUHAMAD NUR MAKU

NIM. 651 415 007

Telah Diperiksa dan Disetujui oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I



Ir. Zainudin K. Antuli, M.Si
NIP.19600719 198703 1 001

Pembimbing II



Siti Aisa Liputo S.Si, M.Si
NIP.19860702 201504 2 003

Mengetahui,

Ketua Jurusan

Ilmu dan Teknologi Pangan



Marleni Limonu SP., M.Si
NIP. 196911152008122001

ABSTRAK

FATURRAHMAN MUHAMAD NUR MAKU. 651 415 007. Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan Daun Salam Kombinasi Daun Sirsak Sebagai Minuman Fungsional dengan Variasi Suhu Pemanasan. Proposal. Program Studi Teknologi Pangan, Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Zainudin K. Antuli, dan Pembimbing II Siti Aisa Liputo.

Daun salam dan daun sirsak berpotensi untuk mengatasi penyakit seperti kanker, stroke, kolesterol tinggi, dan penyakit degeneratif lainnya. Daun salam dan daun sirsak mengandung antioksidan yang tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan dan karakteristik fisiko kimia minuman serbuk instan daun salam kombinasi daun sirsak sebagai minuman fungsional dengan variasi suhu pemanasan. Penelitian ini dilakukan dengan pembuatan ekstrak dan pembuatan serbuk instan minuman instan daun salam dan daun sirsak pada variasi suhu pemanasan (60°C, 70°C, dan 80°C). Penelitian dilakukan dengan menggunakan faktor tunggal Rancangan Acak Lengkap (RAK), tiga kali ulangan pada tiga perlakuan. Data dianalisis dengan uji statistik *Analisis of Variance* (ANOVA) pada taraf $\alpha = 5\%$ menggunakan program *SPSS version 16*, dan dilanjutkan dengan uji lanjut Duncan *Multiple Range Test* (DMRT). Berdasarkan hasil uji fisiko kimia dan organoleptik minuman serbuk instan daun salam kombinasi daun sirsak yaitu didapatkan pada suhu pemanasan 60°C dimana, kadar antioksidan (4.59%), warna (5.63%), aroma (5.26%), tekstur (5.66%), dan rasa (5.43%). Sementara pada perlakuan ketiga 80°C didapatkan waktu larut (16.58) detik, kadar air (3.03%) dan kadar abu (0.40%).

Kata kunci : *daun salam, daun sirsak, variasi suhu pemanasan, serbuk minuman.*

ABSTRACT

FATURRAHMAN MUHAMAD NUR MAKU. 651 415 007. The Characteristics of Physical, Chemical, and Organoleptic of Instant Powder Drink of Combination of Bay Leaves and Soursop Leaves as Functional Drink with Heating Temperature Variation. Proposal. Study Program of Food Science and Technology. Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. The principal supervisor is Zainudin K. Antuli and the co-supervisor is Siti Aisa Liputo.

Bay leaves and soursop leaves have potential to overcome diseases like cancer, stroke, high cholesterol, and other degenerative diseases. These leaves contain a high antioxidant. Therefore, the research combines extract of bay and soursop leaves. The research objective was to find out the preference level and characteristics of physical, chemical, and organoleptic of instant powder drink of combination of bay leaves and soursop leaves as a functional drink with heating temperature variation. The research was conducted by making extract and instant powder drink of bay leaves and soursop leaves at following heating temperature variation: 60°C, 70°C, and 80°C. The research was conducted by applying a single factor of Completely Randomized Design (CRD) and three replications at three treatments. The data were analyzed by using statistical test of Analysis of Variance (ANOVA) at level of $\alpha = 5\%$ using SPSS version 16 program and continued by Duncan Multiple Range Test (DMRT). Based on the result of physical, chemical, and organoleptic tests of instant powder drink of combination of bay leaves and soursop leaves, it found the following results at heating temperature of 60°C which were antioxidant level (4.59), color (5.63%), aroma (5.26%), texture (5.66%), and taste (5.43%). Meanwhile, at the third treatment of 80°C, it found soluble time (16.58 seconds), moisture content (3.03%), and ash content (0.40%).

Keywords: *bay leaves, soursop leaves, heating temperature variation, powder drink*

