

**LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI**

Skripsi Yang Berjudul:


**KADAR ANTIOKSIDAN DAN SIFAT ORGANOLEPTIK MINUMAN  
DAUN JAMBU METE MUDA (*Anacardium occidentale* Linn) DENGAN  
BERBAGAI KONSENTRASI**

**OLEH  
EVANTRI SULEMAN  
NIM. 651415015**

Telah Diperiksa dan Disetujui Untuk Diterbitkan

Pembimbing I

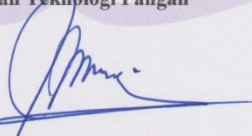
Pembimbing II

  
Purnama N. S. Maspeke, S.TP, M.Sc  
NIP. 198207062005012002

  
Ir. Zainudin Antuli, M.Si  
NIP. 196508132002121001

Mengetahui:

Ketua Jurusan  
Ilmu dan Teknologi Pangan

  
Marleni Limonu, S.P, M.Si  
NIP. 196911152008122001

PENGESAHAN SKRIPSI

KADAR ANTIOKSIDAN DAN SIFAT ORGANOLEPTIK MINUMAN  
DAUN JAMBU METE MUDA (*Anacardium occidentale* Linn) DENGAN  
BERBAGAI KONSENTRASI

OLEH  
EVANTRI SULEMAN  
651415015

Telah Diperiksa dan Disetujui oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I

Purnama N. S. Maspeke, S.TP, M.Sc  
NIP. 198207062005012002

Pembimbing II

Ir. Zainudin Antuli, M.Si  
NIP. 196508132002121001

Mengetahui

DEKAN  
Fakultas Pertanian

  
Dr. Ir. Asda Rauf, M.Si  
NIP : 1962 07061994032001

Ketua Jurusan  
Ilmu dan Teknologi Pangan

  
Marleni Limonu, S.P, M.Si  
NIP :196911152008122001

Tanggal Ujian : Rabu, 29 Juli 2020

## ABSTRAK

**Evantri Suleman. NIM 651415015. 2020. Kadar Antioksidan dan Sifat Organoleptik Minuman Daun Jambu Mete Muda (*Anacardium occidentale* Linn) dengan Berbagai Konsentrasi. Hasil Penelitian. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Negeri Gorontalo. Dibawah Bimbingan Purnama Ningsih S. Maspeke dan Zainudin Antuli.**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar antioksidan dan tingkat kesukaan terhadap kristalisasi ekstrak daun jambu mete sebagai minuman. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktor tunggal, yang terdiri dari taraf 3 perlakuan yaitu konsentrasi daun jambu mete yang terdiri dari: A1 = 300 gr, A2 = 400 gr, dan A3 = 500 gr. Masing-masing perlakuan dilakukan pengulangan sebanyak tiga kali. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA) dengan taraf kepercayaan  $\alpha = 0,05$ , serta dilakukan uji lanjut *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT) untuk mengetahui perbedaan antar perlakuan dengan menggunakan aplikasi SPSS versi 20. Hasil penelitian menunjukkan kristalisasi serbuk daun jambu mete memberikan pengaruh nyata ( $p < 0,05$ ) terhadap kadar antioksidan minuman yang dihasilkan, dengan nilai berkisar 8,31% - 10,52%. Tingkat kesukaan berdasarkan uji organoleptik yang ditunjukkan oleh perlakuan konsentrasi 500 gr yang memperoleh skor yang lebih baik pada konsentrasi daun jambu mete, dengan masing-masing skor pada parameter rasa daun jambu mete dengan skor 5,3 (agak suka), rasa manis dengan skor 4,17 (netral), rasa jamu dengan skor 5,23 (agak suka), serta rasa pahit/kesat dengan skor 4,63 (netral).

**Kata Kunci :** *Minuman Serbuk Instan, Kristalisasi, Daun Jambu Mete.*

#### ABSTRACT

**Evantri Suleman. Student's Id 651415015. 2020. The Antioxidant Content and Organoleptic Properties of Young Cashew (*Anacardium Occidentale* Linn) Leaf Drinks with Various Concentration. Skripsi. Study Program of Food Industry. Faculty of Agriculture. The State University of Gorontalo. Principal Supervisor is Purnama Ningsih S. Maspeke and Co Supervisor is Zainudin Antuli.**

This research aims at finding out the antioxidant content and the preference level for the crystallization young cashew leaves as a drink. This research applies completely randomized design (CRD) with a single factor comprising 3 treatments of young cashew leaf concentrations, namely, A1= 300 gr, A2 = 400 gr, and A3 = 500 gr. Each treatment is replicated three times. Data analyses apply analysis of variance (ANOVA) at significance level ( $\alpha$ ) of 0.05, Duncan's Multiple Range Test (DMRT), and SPSS software (Ver. 20) as a means to find out the difference of each treatment. Findings show that crystallization of young cashew leaf powder has significant effect ( $p < 0.05$ ) on antioxidant content of the drinks with value of 8.31% - 10.52%. The preference level based on organoleptic testing, which is shown by the treatment with a concentration of 500 grams, obtains higher score at cashew leaf concentration. The parameters of each taste score are 5.3 of cashew leaf taste (like somewhat), 4.17 of sweet taste (neutral), 5.23 of herbs taste (like somewhat), 4.63 of bitter taste (netral)

Keywords: Instant Powder Drink, Crystallization, Cashew leaves

