



ABSTRAK

UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI
SKRIPSI, MARET 2012

ZULFA RIZQIA NUR IQLIMA

PERBEDAAN DAYA TERIMA DAN KOMPOSISI ZAT GIZI PADA SIRUP
BUAH MELODI YANG DIBANDINGKAN SIRUP BUAH MELON

xviii, VI BAB, 117 halaman, 15 tabel, 18 gambar, 13 lampiran

Latar Belakang: Buah melodi merupakan buah import yang mulai dikembangkan dan dibudidayakan di Indonesia. Banyak orang yang mengatakan rasa buah melodi menyerupai rasa buah melon.

Tujuan: Mengetahui perbedaan daya terima dan komposisi zat gizi pada sirup buah melodi yang dibandingkan sirup buah melon.

Metode: Jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimen murni dengan metode Visual Analog Scale (VAS) dengan 3 variasi konsentrasi buah yang berbeda yaitu 0,5kg; 2kg; dan 3kg. Analisis statistik yang digunakan adalah One way Anova dan t-test. Analisa komposisi zat gizi meliputi kadar karbohidrat, gula (total padatan terlarut), vitamin C, dan serat kasar.

Hasil: Berdasarkan uji organoleptik sirup buah melodi dan sirup buah melon, yang banyak disukai adalah sirup dengan konsentrasi buah 0,5kg dan sirup buah melon lebih banyak dipilih. Berdasarkan hasil uji statistik nilai yang didapat untuk aroma ($49,27 \pm 21,09$), warna ($40,87 \pm 18,67$), dan rasa ($50,88 \pm 22,76$). Tidak ada perbedaan yang signifikan dari tingkat kesukaan, aroma, warna, dan rasa $p \geq 0,05$.

Kesimpulan: buah melodi dapat dimanfaatkan sebagai lahan berwirausaha baru dan produk minuman bagi penderita diabetes karena kadar gula yang rendah 36,7%.

Daftar Bacaan : 59 (1998-2011)