



ABSTRAK

UNIVERSITAS ESAUNGGUL
FAKULTAS ILMU – ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI
SKRIPSI, 2014

THERESA YUSTA DUA LADO
**UJI ORGANOLEPTIK DAN ANTIOKSIDAN LAWAR FLORES DARI DAUN
HARIANG BEUREUM (*BEGONIA ROBUSTA*).**

Ix, VI BAB, 57 Halaman, 5 Tabel, 5 Gambar, Lampiran

Latar belakang : Setiap hari manusia berinteraksi dengan makanan sehingga menjadi sarana yang tepat untuk membantu kesehatan seseorang. Tanaman *Begonia* banyak dijumpai didaerah Jawa Barat dan sudah tersebar merata didaerah Flores. Tanaman *Begonia* mudah dibudidayakan dan dipergunakan menjadi makanan olahan berupa lawar. Tanaman *Begonia* digunakan sebagai makanan kerana memiliki beberapa zat yang aktif.

Tujuan : Membuat lawar dengan bahan dasar daun *Begonia* yang memiliki kemampuan sebagai antioksidan dan merupakan makanan baru yang inovatif.

Metode penelitian : Rancangan Acak Lengkap (RAL) , dilakukan pada 30 panelis, dan Uji Organoleptik yang dipakai yaitu VAS (*Visual Analog Scale*) merupakan Uji statistik yang digunakan dalam penelitian ini adalah *One way Anova*. Analisis komposisi zat gizi meliputi kadar protein, karbohidrat, lemak, abu, air dan serat, Antioksidan menggunakan metode DPPH

Hasil : Dari hasil uji organoleptik pada lawar tidak ada pengaruh yang signifikan terhadap rasa, aroma, tekstur dan warna. Dari hasil uji proximat kadar air 77,0 % Abu 1,79 %, protein 3,82 %, lemak 9,49, karbohidrat 7,90 %, dan serat makanan 8,88 % dan zat Aktifitas dari antioksidan sebesar < 31,25 ppm dibandingkan Vit C 1.724 ppm

Kesimpulan: Lawar daun *Begonia robusta* dapat diterima oleh masyarakat kerana memiliki nilai gizi serta antioksidan.

Kata Kunci : Daya terima dan Antioksidan
Daftar Bacaan : 15 (1987 – 2013)