



## ABSTRAK

UNIVERSITAS ESA UNGGUL  
FAKULTAS ILMU – ILMU KESEHATAN  
PROGRAM STUDI ILMU GIZI  
SKRIPSI, FEBRUARI 2014

SHINTA

### **UJI ORGANOLEPTIK DAN ANTIOKSIDAN CINCAU HARIANG BEUREUM (*Begonia Robusta*)**

Ix, VI BAB, 63 Halaman, 5 Tabel, 6 Gambar, Lampiran

**Latar belakang :** Hariang beureum (*Begonia Robusta*) adalah tanaman yang banyak tumbuh didataran tinggi seperti Puncak. Hariang beureum bisa dibudidayakan dan digunakan sebagai makanan yaitu berupa olahan cincau. Tanaman hariang beureum bermanfaat sebagai makanan, obat dan memiliki beberapa zat aktif.

**Tujuan :** Membuat cincau dengan bahan dasar daun hariang beureum yang memiliki nilai gizi, memiliki zat antioksidan dan merupakan makanan baru yang inovatif.

**Metode penelitian :** Jenis penelitian eksperimental, Uji Organoleptik yang dipakai yaitu VAS (*Visual Analog Scale*). 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 - Spektrofotometri

**Hasil :** Dari uji statistik diketahui bahwa pada cincau hariang beureum (*Begonia Robusta*) tidak ada pengaruh yang signifikan terhadap rasa, aroma, warna dan tekstur. Dari hasil nilai gizi cincau hariang beureum yaitu kadar air 80.9%, Abu 0.59%, protein 0.06%, lemak 0.29, karbohidrat 18.2%, serat makanan 0.24 dan aktifitas dari zat antioksidan sebesar > 1000 ppm.

**Kesimpulan :** Cincau daun hariang beureum (*Begonia Robusta*) memiliki nilai gizi dan zat antioksidan, serta dapat diterima sebagai makanan oleh masyarakat.

Kata Kunci : Daun Hariang beureum, Nilai Gizi, dan Antioksidan  
DaftarBacaan : (1985 – 2013)