

## ABSTRAK



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

**PUTRI MELATI  
UJI ORGANOLEPTIK DAN ANTIOKSIDAN BUNTIL DAUN  
HARIANG BEUREUM (*Begonia robusta*)**

**Ix, VI BAB, 55 Halaman, 11 Tabel, 11 Gambar, 22 Lampiran**

**Latar belakang :** isu pangan pada dewasa kini berkisar pada makanan yang memiliki kandungan gizi dan pangan yang menyehatkan. Berdasarkan pengalaman didaerah puncak dan suka bumi terdapat tanaman khas yang disebut *hariang beureum begonia rebusta*. Penduduk setempat menggunakan sebagai mengasamkan makanan, dengan dasar pengalaman setempat maka dilakukan penelitian untuk mengihlmiahkan dalam bentuk nilai gizi dan antioksidan.

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

**Metode penelitian :** Rancangan Acak Lengkap (RAL), dilakukan 30 penalis, 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 proximat, kadar air 68,3%, abu 3,20%, protein 5,56%, lemak 12,2%, karbohidrat 10,7%, serat makanan 4,82%. Pada uji organoleptik rasa, warna, aroma, tekstur dapat diterima oleh panelis. Aktifitas dari antioksidan sebesar 626. 910 ppm dibandingkan Vit C 1,724 ppm.

**Kesimpulan :** Buntil daun *Begonia rebusta* dapat diterima oleh masyarakat karena memiliki nilai gizi serta antioksidan.

Daftar Bacaan : 15 (1987-2013)