

ABSTRAK



UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU- ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI
SKRIPSI, FEBRUARI 2015

LAILY AMANDARI

PENGARUH WAKTU EKSTRAKSI TERHADAP MUTU BUBUK INSTAN BIJI KURMA DENGAN METODE *SPRAY DRYING*

Xvi ,VI Bab, 89 Halaman, 4 Gambar, 3 Diagram, 5 grafik, 8 Tabel, 9 Lampiran.

Latar Belakang : Minuman instan biji kurma diperoleh dari olahan biji kurma yang telah melalui beberapa proses. Konsumen buah kurma meningkat selama bulan ramadhan dengan prevalensi 50-100%, sehingga banyak sekali biji kurma yang hanya menjadi limbah. Sehingga biji kurma yang merupakan limbah tetapi memiliki kandungan gizi yang banyak dan memiliki manfaat bagi tubuh akan diolah menjadi minuman yang bermanfaat.

Tujuan: Untuk melihat pengaruh waktu ekstraksi terhadap mutu bubuk instan biji kurma dan daya terima masyarakat terhadap mutu organoleptik.

Metode : Penelitian ini bersifat eksperimen, dengan membagi sampel menjadi 3 perlakuan ekstraksi, yaitu dengan waktu ekstraksi 5 menit, 15 menit dan 25 menit. Uji Organoleptik dengan 30 orang panelis agak terlatih, yaitu mahasiswa Universitas Esa Unggul. Penelitian ini menggunakan metode VAS(Visual Analog Scale) dan untuk analisis data menggunakan Anova One Way.

Hasil : Penelitian ini menunjukkan bahwa waktu ekstraksi memiliki hubungan dengan organoleptik untuk kriteria warna dengan nilai $p < \alpha$ ($0,00 < 0,05$), tetapi waktu ekstraksi tidak memiliki hubungan dengan aroma, rasa, konsistensi dan tingkat kesukaan. Uji kadar mutu dan tingkat kesukaan yang paling bagus adalah sampel ke 1 dengan waktu ekstraksi 5 menit, kadar air 3,23%, kadar abu 7,28%, kealkalian abu 1,31% dan tingkat kesukaan dengan nilai mean 6,50.

Kesimpulan : Waktu ekstraksi mempengaruhi terhadap standar mutu dan organoleptik bubuk instan biji kurma dan minuman instan biji kurma mampu diterima dengan baik di masyarakat. Diharapkan adanya penelitian lebih lanjut pada minuman instan biji kurma yang berfokus pada kandungan mineral yang ada didalam biji kurma.

Kata Kunci : Waktu ekstraksi, Biji Kurma, *Spray Drying*

Daftar Bacaan : 1957-2014

ABSTRACT



**ESA UNGGUL UNIVERSITY
DEPARTMENT OF NUTRITION
FACULTY OF HEALTH SCIENCES
SKRIPSI, FEBRUARY 2015**

LAILY AMANDARI

EFFECT OF THE EXTRACTION TIME ON GRAIN QUALITY INSTANT POWDER DATE PALM SEEDS METHOD OF SPRAY DRYING

Xvi ,VI Chapter, 89Pages, 4Picture, 3 Diagram,5 Graph, 8Table, 9Attachment.

Background: The instant beverage palm seeds obtained from refined palm seed that has been through several processes. Consumers palm fruit increased during the month of Ramadan with a prevalence of 50-100%, so a lot of palm seeds which only becomes waste. So that the date palm seed that is a waste but it has many nutrients and has benefits for the body to be processed into useful beverages.

Objective: To observe the effect of extraction time on the quality of instant powdered date stones and public acceptance of the organoleptic quality.

Metode : This research is experimental, by dividing the sample into 3 treatment extraction, namely the extraction time of 5 minutes, 15 minutes and 25 minutes. Organoleptic test with 30 trained panelists rather, ie Esa Unggul University students. This study uses the VAS (Visual Analogue Scale) and to analyze the data using One Way ANOVA.

Results: This study showed that the extraction time has a relationship with organoleptic criteria for color with $p < \alpha$ ($0.00 < 0.05$), but the time did not have a relationship with the extraction of aroma, taste, consistency and level of preference. Test levels of quality and the most excellent A level is sampled to 1 with extraction time of 5 minutes, 3.23% moisture content, ash content of 7.28%, 1.31% and ash kealkalian preference level with a mean of 6.50.

Conclusion: The time of extraction affects the organoleptic quality standards and instant powdered seeds of dates and date palm seeds capable of instant drinks are well received in the community. Expected further research on instant beverage palm seeds that focuses on the mineral content present in the seeds of dates.

Keywords : *Date Palm Seed, extraction time, spray drying*
Reading List : 1957-2014