



ABSTRAK

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

DESI DWI ANGGREINI

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

Xiv, VI Bab, 88 Halaman, 4 Gambar, 8 Grafik, 7 Tabel

Latar Belakang : Produksi salak podoh dari tahun ke tahun mengalami peningkatan. Banyak olahan dari buah salak tentunya biji yang dihasilkan hanya menjadi limbah. Sehingga biji salak yang merupakan limbah tetapi memiliki kandungan gizi yang banyak dan memiliki manfaat bagi tubuh akan diolah menjadi minuman yang bermanfaat.

Tujuan Penelitian : Mengetahui pengaruh waktu ekstraksi terhadap mutu bubuk instan biji salak dan daya terima masyarakat terhadap mutu organoleptik.

Metode : Penelitian ini bersifat eksperimen, Bubuk biji salak di ekstraksi dengan waktu ekstraksi 5 menit, 10 menit, dan 15 menit. Pengujian produk dilakukan dengan uji organoleptik oleh 30 panelis agak terlatih mahasiswa/i Universitas Esa Unggul menggunakan uji Visual Analog Scale (VAS). Uji statistik menggunakan *One Way Anova*.

Hasil : Waktu ekstraksi memiliki hubungan dengan organoleptik untuk kriteria rasa dan tingkat kesukaan dengan nilai $p < \alpha$ ($0,00 < 0,05$), tetapi waktu ekstraksi tidak memiliki hubungan terhadap warna, konsistensi, dan aroma. Uji kadar mutu dan tingkat kesukaan yang paling bagus adalah sampel ke 1 dengan waktu ekstraksi 5 menit, kadar air 3.76%, kadar abu 7.82%, kealkalian abu 1.16% dan tingkat kesukaan dengan nilai mean 4.20

Kesimpulan : Waktu ekstraksi mempengaruhi terhadap standar mutu dan organoleptik bubuk instan biji salak. Diharapkan adanya penelitian lebih lanjut pada minuman instan biji salak yang berfokus pada kandungan mineral yang ada didalam biji salak.

Kata kunci : Biji salak, waktu ekstraksi, spray drying

Daftar Bacaan : 1981-2014

ABSTRACT



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

DESI DWI ANGGREINI

EFFECT OF THE EXTRACTION TIME ON GRAIN QUALITY INSTANT POWDER SNAKE FRUIT SEEDS METHOD OF SPRAY DRYING

Xiv, VI Chapter, 88 Pages, 4 Pictures,, 8 Graphs, 7 Table

Background: The production of snake fruit podoh from year to year has increased. Many processed from the fruit of snake fruit of course seeds produced only being waste. So that the seeds of snake fruit that is waste but has any nutrition are numerous and having the benefit for the body to be processed into a drink which is useful.

Objective: The effect of extraction time on the quality of instant powdered snake fruit seeds and acceptance of the public against the organoleptic quality.

Method: This is a research experiment, the snake fruit seeds powder in the extraction by the time the extraction of 5 minutes, 10 minutes, and 15 minutes. Product testing conducted by the organoleptic test by 30 panelists somewhat trained students test Esa Unggul University using Visual Analog Scale (VAS). Statistical tests using One Way ANOVA.

Result: The time of the extraction of having significant with organoleptik to the criteria of taste and preference level with $p < \alpha$ ($0.00 < 0.05$), but the extraction time has no significant to the color, consistency, and flavor. Test levels of quality and the most excellent A level is sampled to 1 with extraction time of 5 minutes, the water content of 3.76%, 7.82% ash content, ash kealkalian 1.16% and the level of preference with a mean of 4.20.

Conclusion: Extraction time influence the organoleptic quality standards and instant powdered snake fruit seeds. Expected further research on snake fruit seed instant drinks that focuses on the mineral content present in the snake fruit seed.

Keywords : *snake fruit Seed, extraction time, spray drying*

Reading List : 1981-2014