

Pengaruh Cara dan Suhu Pengolahan Terhadap Kandungan Kalsium Pada Daun Singkong (*Manihot utilisima*) Tumbuk

Ratih Fitria Nengsih (408241007)

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh cara dan suhu pengolahan terhadap kandungan kalsium pada daun singkong tumbuk serta mengetahui perbedaan organoleptik dari sayur yang dimasak dengan cara dan suhu yang berbeda.

Jenis penelitian adalah eksperimen, objek penelitian adalah daun singkong yang dijual di pasar Gambir Tembung. Sampel dalam penelitian ini adalah 600 gr daun singkong yang ditumbuk, kemudian diperiksa di Balai Laboratorium Kesehatan Medan untuk mengetahui kandungan kalsium dengan metode titrasi dan dilanjutkan dengan uji organoleptik. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan hasil analisis data $F_{hitung} > F_{tabel}$ 0.05. Kemudian dilanjutkan Uji Duncan pada taraf signifikan 5 % dengan hasil analisis ada perbedaan nyata untuk setiap perlakuan.

Dari penelitian diketahui sayur daun singkong tumbuk yang dimasak dengan cara dan suhu yang berbeda yaitu dengan menggunakan air dan santan pada suhu 60⁰C, 70⁰C dan 80⁰C mengalami penurunan kadar kalsium yakni pemasakan dengan air dari suhu 60⁰C-80⁰C secara berurutan ialah 6,76 mg/100 gr, 6,75 mg /100gr, dan 6,3 mg/100gr. Pemasakan dengan santan dari suhu 60⁰C-80⁰C secara berurutan ialah 6,46 mg/100 gr, 6,4 mg/100 gr dan 5,6 gr/100 gr. Secara keseluruhan pemasakan dengan menggunakan air memiliki kadar kalsium lebih tinggi dibandingkan dimasak dengan menggunakan santan. Hasil uji organoleptik dalam kategori warna, tekstur dan rasa terhadap sayur daun singkong tumbuk yang dimasak dengan air maupun santan secara statisik berbeda. Pemasakan sayur daun singkong tumbuk dengan menggunakan santan ternyata lebih disukai.

Pengaruh Cara dan Suhu Pengolahan Terhadap Kandungan Kalsium Pada Daun Singkong (*Manihot utilisima*) Tumbuk

Ratih Fitria Nengsih (408241007)

This study aimed to determine the effect of processing temperature on the manner and content of calcium in the mashed cassava leaves and know the difference organoleptic of vegetables cooked in a way and a different temperature.

This type of research is experimental, the object of study is the cassava leaves are sold in the market Tembung Gambir. The sample in this study was 600 gr pounded cassava leaves, then checked in Medan Health Laboratory to determine the calcium content by titration method and proceed with the organoleptic test. Research using completely randomized design (CRD) with the results of data analysis Fhitung > F table 0.05. Then proceed Duncan test at 5% level of significant with no real difference analysis for each treatment.

The study found that vegetables mashed cassava leaves cooked in different ways and the temperature is by using water and coconut milk at a temperature of 600C, 700C and 800C decreased calcium levels that cooking with water from a temperature of 600C-800C sequence was 6.76 mg/100 g, 6.75 mg / 100g, and 6.3 mg/100gr. Cooking with coconut milk from a temperature of 600C-800C in a row is 6.46 mg/100 g, 6.4 mg/100 g and 5.6 g gr/100. Overall cooking with water has a higher calcium content than cooked using coconut milk. Organoleptic test results in the category of colors, textures and flavors of the vegetables mashed cassava leaves cooked with coconut milk and water are statistical different. Cooking vegetables with mashed cassava leaves is more preferable to use coconut milk.