

ABSTRAK

Fitri Rahmadani Siregar, NIM 4182220020 (2022). Uji Organoleptik dan Kandungan Gizi Bubur Pedas Daun Buasbuas (*Premna pubescens blume*).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hasil dari uji organoleptik dan kandungan gizi bubur pedas daun buasbuas. Penelitian ini di desain dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pada 4 perlakuan yang berbeda. Adapun perbedaan perlakuan yang digunakan pada pembuatan bubur pedas adalah takaran daun buasbuas yang digunakan. P1 menggunakan 5 gram daun buasbuas. P2 menggunakan 10 gram daun buasbuas, P3 menggunakan 15 gram daun buas dan P4 menggunakan 20 gram daun buasbuas. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret-Juni 2022 di laboratorium Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam (FMIPA), Universitas Negeri Medan (UNIMED) dan di Balai Standardisasi dan Pelayanan Jasa Industri (BSPJI) Medan. Sebelum dilakukan uji kandungan gizi pada bubur pedas, terlebih dahulu dilakukan uji organoleptik untuk diketahui jenis perlakuan yang paling disukai oleh panelis. Uji organoleptik dilakukan menggunakan kuisisioner dengan mengundang 25 panelis tidak terlatih dengan parameter yang digunakan adalah warna, rasa, aroma dan tekstur. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, panelis lebih menyukai perlakuan pertama (P1) dengan takaran daun buasbuas paling sedikit, yakni 5 gram daun buasbuas. Berdasarkan hasil uji kandungan gizi pada bubur pedas daun buasbuas, bubur pedas ini memiliki karbohidrat sebesar 15,6%, protein sebesar 2,59% dan lemak total sebesar 6,31%.

Kata kunci : daun buasbuas, uji organoleptik, uji kandungan gizi, bubur pedas.



ABSTRACT

Fitri Rahmadani Siregar, Resgistration Number 4182220020 (2022). Organoleptic Test and Nutritional Content of The Spicy Porridge Leaves Buasbuas (*Premna pubescens blume*).

This study aims to determine the results of the organoleptic test and the nutritional content of the spicy porridge of the leaves buasbuas. This study was designed with a completely randomized design (CRD) with 4 different treatments, while the difference in the treatment used in making spicy porridge is the dose of leaves Buasbuas used. P1 uses 5 grams of leaves Buasbuas. P2 used 10 grams of leaves buasbuas, P3 used 15 grams of leaves buasbuas and P4 used 20 grams of leaves Buasbuas. This research was conducted in March-June 2022 in the Biology laboratory of the Faculty of Mathematics and Natural Sciences (FMIPA), Medan State University (UNIMED) and at the Center for Standardization and Industrial Services (BSPJI) Medan. Before testing the nutritional content of spicy porridge, organoleptic tests were conducted to determine the type of treatment that was most preferred by the panelists. Organoleptic test was carried out using a questionnaire with 25 untrained panelists with parameters of color, taste, scent and texture. Based on the results of the research that has been carried out, the panelists preferred the first treatment (P1) with the minimum dose of leaves buasbuas, namely 5 grams of leaves Buasbuas. Based on the test results of the nutritional content of the spicy porridge of leaves Buasbuas, this spicy porridge has 15.6% carbohydrates, 2.59% protein and 6.31% total fat.

Keywords: Leaves Buasbuas, organoleptic test, nutritional content test, spicy porridge.

