

PENGARUH PENAMBAHAN DAUN SENDUDUK (*Melastoma malabathricum*, L.) TERHADAP KARAKTERISTIK *CRACKERS*

**ONI NOVITA
1511122038**



Dosen Pembimbing:

- 1. Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, MS**
- 2. Deivy Andhika Permata, S. Si, M. Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2019**

Pengaruh Penambahan Daun Senduduk (*Melastoma malabathricum*, L.) terhadap Karakteristik *Crackers*

Oni Novita, Kesuma Sayuti, Deivy Andhika Permata

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan daun senduduk terhadap karakteristik *crackers* dan penerimaan *crackers* oleh panelis berdasarkan uji organoleptik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan (tanpa penambahan daun senduduk, penambahan daun senduduk 4%, 6%, 8%, dan 10%) dan 3 ulangan. Hasil pengamatan masing-masing parameter dianalisa statistik dengan menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan uji *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan daun senduduk berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, dan kadar asam lemak bebas bebas *crackers*. Namun, penambahan daun senduduk tidak berpengaruh nyata terhadap kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, rasa, warna, dan kerenyahan *crackers*. Berdasarkan uji organoleptik, produk terbaik yang dipilih adalah *crackers* dengan perlakuan D (penambahan daun senduduk 8%). Karakteristik dari produk terbaik yaitu kadar air $3,84\% \pm 0,57$; kadar abu $1,46\% \pm 0,02$; kadar lemak $21,86\% \pm 0,43$; kadar asam lemak bebas $0,16\% \pm 0,02$; kadar protein $8,93\% \pm 0,48$; kadar karbohidrat $63,95\% \pm 0,46$; kadar tanin $0,063\% \pm 0,03$; kadar *quercitrin* 2,74 ppm, dan aktivitas antioksidan (IC_{50}) $7.013 \pm 124,56$ ppm dan rata-rata nilai analisis sensori adalah $3,60 \pm 0,71$ rasa, $3,92 \pm 0,81$ warna, dan $4,24 \pm 0,66$ kerenyahan.

Kata kunci– daun senduduk, *crackers*, karakteristik, *quercitrin*, aktivitas antioksidan



The Effect of Addition Senduduk Leaves (*Melastoma malabathricum* L.) on the Characteristics of Crackers

Oni Novita, Kesuma Sayuti, Deivy Andhika Permata

ABSTRACT

This research aims to determine the effect of the addition senduduk leaves on the characteristics of crackers and acceptance of crackers base on organoleptic test. This study using Completely Randomized Design (CRD) with 5 treatments (without the addition of senduduk leaves (0%), the addition senduduk leaves 4%, 6%, 8%, and 10%) and 3 replications. Data analyzed statistically by using ANOVA and continue with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at 5% significant level. The results show that the addition of senduduk leaves has influence on moisture content, ash content, free fatty acids content. In contrast, it does not influence protein content, fatty content, carbohydrate content, taste, color, and crispness. Base on organoleptic test, the best product is chosen by treatment D (The Addition of senduduk leaves 8%) with characteristics of treatment D: moisture content $3,84\% \pm 0,57$; ash content $1,46\% \pm 0,02$; fatty content $21,86\% \pm 0,43$; free fatty acids content $0,16\% \pm 0,02$; protein content $8,93\% \pm 0,48$; carbohydrate content $63,95\% \pm 0,46$; tannin $0,063\% \pm 0,03$; *quercitrin* 2,74 ppm, and antioxidant activity (IC_{50}) $7.013 \pm 124,56$ ppm and the mean value of sensory analysis are $3,60 \pm 0,71$ taste, $3,92 \pm 0,81$ color, and $4,24 \pm 0,66$ crispness.

Keywords– senduduk leaves, crackers, characteristic, quercitrin, aktivitas antioksidan

