

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURUNING
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Juni 2022

Tika Nurrahma

Kajian Pembuatan *Bebungkul* Jajanan Tradisional Khas Pesisir Barat Dengan Pewarna Alami Ekstrak Daun Kelor, Ekstrak Bunga Telang dan Ekstrak Bunga Rosella Yang Kaya Antioksidan.

xiii +66 halaman + 8 tabel + 15 gambar + 7 lampiran

ABSTRAK

Bebungkul merupakan jajanan tradisional dari daerah Pesisir Barat Lampung. Bebungkul disajikan dalam bentuk snack berukuran sedang yang terbungkus daun pisang. Nilai gizi bebungkul dapat ditingkatkan dengan penggunaan pewarna alami. Pewarna alami yang dapat digunakan seperti daun kelor, daun suji, bunga telang, dan bunga rosella. Pewarna alami tersebut tidak hanya memberi warna tetapi dapat meningkatkan nilai gizi bebungkul terutama dikandung antioksidannya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik bebungkul dengan menggunakan daun kelor, bunga telang dan bunga rosella sebagai pewarna alami.

Metode yang digunakan berupa eksperimen dengan tiga kali pengulangan dalam uji organoleptik dan pembuatan produknya. Perlakuan dari penelitian ini menggunakan 3 (tiga) pewarna alami yaitu ekstrak daun kelor 5%, ekstrak bunga telang 3%, dan ekstrak bunga rosella 10%. Setelah itu bebungkul di uji organoleptik menggunakan menggunakan uji hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, rasa dan tesktur bebungkul. Produk bebungkul yang paling disukai akan dianalisis kadar antioksidannya. Data yang terkumpul dianalisis secara univariat.

Berdasarkan uji organoleptik didapatkan hasil bebungkul yang paling disukai yaitu formula 2 dengan penambahan ekstrak bunga telang sebesar (3%) dan memiliki kandungan energi 347, 99 kkal, protein 3,53 gram, lemak 14,36 gram dan karbohidrat 53,92 gram. Dan hasil aktivitas antioksidan formula 2 dengan nilai IC₅₀ sebesar 385,55 µg/mL.

Hal yang disarankan untuk penelitian ini adalah dalam proses pembuatan adonan bebungkul sebaiknya pada saat mencampurkan bahan-bahan jangan langsung di panaskan di kompor, tetapi diaduk secara merata terlebih dahulu agar bahan-bahan menyatu secara merata dan menghasilkan produk akhir yang lembut.

Kata kunci : Bebungkul, pewarna alami, antioksidan.

Daftar bacaan : 88 (1932-2021)

POLYTECHNIC OF HEALTH TANJUNGPUR
NUTRITIONAL DEPARTMENT
Thesis, June 2022

Tika Nurrahma

Study of Making Traditional Snacks *Bebungkul* from Pesisir Barat With Natural Dyes of Moringa Leaf Extract, *Telang* Flower Extract and Rosella Flower Extract Rich in Antioxidants

xiii + 66 pages + 8 tables + 15 pictures + 7 attachments

ABSTRACT

Bebungkul is a traditional snack from the Pesisir Barat of Lampung. Bebungkul is served in the form of a medium-sized snack wrapped in banana leaves. The nutritional value of bebungkul can be increased by the use of natural dyes. Natural dyes that can be used include moringa leaves, suji leaves, telang flowers, and rosella flowers. These natural dyes not only give color but can increase the nutritional value of bebungkul, especially its antioxidant content. This study aims to determine the characteristics of bebungkul using Moringa leaves, telang flowers and rosella flowers as natural dyes.

The method used is an experiment with three repetitions in the organoleptic test and the manufacture of the product. The treatment of this study used 3 (three) natural dyes, namely 5% moringa leaf extract, 3% telang flower extract, and 10% rosella flower extract. After that, the bebungkul was tested organoleptically using a hedonic test to determine the level of preference for the color, aroma, taste and texture of the bean curd. The most preferred bebungkul product will be analyzed for its antioxidant content. The data collected were analyzed univariately.

Based on the organoleptic test, it was found that the most preferred bebungkul was formula 2 with the addition of telang flower extract (3%) and had an energy content of 347.99 kcal, 3.53 grams of protein, 14.36 grams of fat and 53.92 grams of carbohydrates. And the results of the antioxidant activity of formula 2 with an IC50 value of 385.55 g/mL.

What is suggested for this research is that in the process of making bebungkul dough, it is better not to heat the ingredients directly on the stove, but stir them evenly first so that the ingredients blend evenly and produce a soft final product.

Key words : Bebungkul, natural dyes, antioxidant

References : 88 (1932-2021)