

**KAJIAN PENGGUNAAN KELOPAK
BUNGA ROSELLA (*Hibiscus sabdariffa*)
DALAM PEMBUATAN MANISAN
BERSERAT**

PENULISAN DAN SEMINAR ILMIAH



**OLEH:
MARIA FRANCIS ADITYA
6103007057**

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA

2009

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Penulisan dan Seminar Ilmiah dengan judul **"Kajian Penggunaan Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*) Dalam Pembuatan Manisan Berserat"**, yang diajukan oleh Maria Francis Aditya (6103007057), telah diseminarkan pada tanggal 02 Oktober 2009 dan disetujui oleh dosen pembimbing.

Mengetahui,



Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MT.
Dosen Pembimbing

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Maria Francis Aditya Purnamasari Arifin

NRP : 6103007057

Menyetujui karya ilmiah saya :

Judul :

Kajian Penggunaan Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*) Dalam Pembuatan Manisan Berserat

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 09 November 2009



(Maria Francis Aditya)

Maria Francis Aditya, NRP 6103007057. **Kajian Penggunaan Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*) dalam Pembuatan Manisan Berserat**

Di bawah bimbingan:

1. Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MT.

ABSTRAK

Serat merupakan salah satu komponen pangan yang berguna bagi tubuh. Salah satu fungsi serat dalam tubuh adalah membantu mengeluarkan sisa makanan yang terdapat pada usus. Sisa makanan yang terdapat pada usus apabila tidak dikeluarkan akan menyebabkan berbagai gangguan kesehatan seperti sembelit, susah buang air besar (BAB), dan bahkan kanker usus.

Kanker usus dapat dicegah dengan mengonsumsi makanan yang banyak mengandung serat. Salah satu komoditi bahan pangan yang memiliki kandungan serat cukup tinggi adalah Rosella. Hal ini disebabkan karena bagian kelopak dari bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*) memiliki kandungan serat dalam jumlah yang banyak. Kandungan serat yang cukup tinggi pada kelopak bunga rosella ini menyebabkan rosella dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan berbagai olahan pangan salah satunya adalah manisan.

Manisan adalah salah satu makanan selingan yang cukup banyak digemari oleh masyarakat. Jadi dengan pemanfaatan kelopak bunga rosella sebagai bahan baku dalam pembuatan manisan, diharapkan dapat membantu memenuhi kebutuhan serat pangan masyarakat sehingga berbagai macam gangguan kesehatan terutama pencernaan seperti kanker usus dapat dicegah.

Kata kunci : Kelopak bunga, Rosella, Manisan, Serat pangan

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan makalah Penulisan dan Seminar Ilmiah dengan judul **Kajian Penggunaan Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*) dalam Pembuatan Manisan Berserat**. Penyusunan makalah Penulisan dan Seminar Ilmiah ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak sangatlah sulit bagi penulis untuk menyelesaikan makalah ini. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MT. selaku dosen pembimbing penulis yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikirannya dalam mengarahkan penulis selama penyusunan makalah ini.
2. Orang tua dan Jeffrey. W yang telah memberikan bantuan lewat doanya dan atas dukungan yang telah diberikan baik berupa material maupun moril.
3. Sahabat-sahabat penulis yang telah banyak membantu penulis dalam proses pembuatan makalah ini.
4. Semua pihak yang telah memberikan bantuan dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan Penulisan dan Seminar Ilmiah ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan makalah ini masih jauh dari sempurna, karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca. Akhir kata, penulis berharap semoga makalah ini membawa manfaat bagi pembaca.

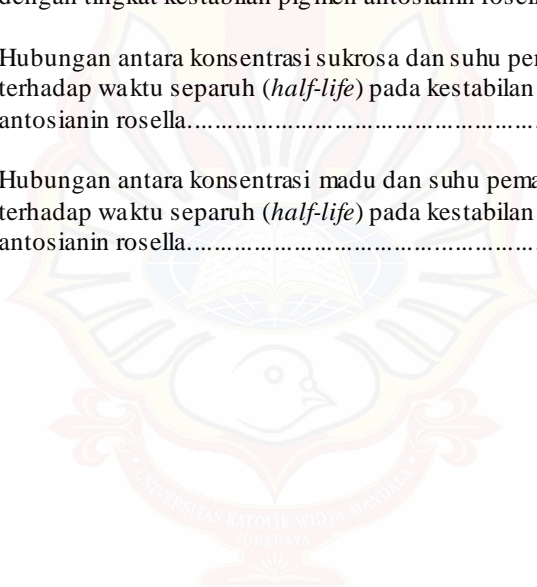
Surabaya, 27 September 2009

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penulisan.....	3
BAB II . TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Gangguan Kesehatan.....	4
2.2. Serat Pangan.....	5
2.3. Rosella (<i>Hibiscus Sabdariffa</i>).....	7
2.4. Manisan Rosella.....	15
2.5. Sukrosa.....	18
BAB III. PEMBAHASAN.....	20
3.1. Serat Pangan.....	20
3.2. Pengaruh Sukrosa dan Suhu Pemanasan terhadap Nilai DI pada Kestabilan Antosianin.....	22
3.3. Pengaruh Sukrosa dan Suhu Pemanasan terhadap (<i>half-life</i>) pada Kestabilan Antosianin.....	24
BAB IV. KESIMPULAN DAN SARAN.....	28
4.1. Kesimpulan.....	28
4.1. Saran.....	28
DAFTAR PUSTAKA.....	29

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Komposisi Nutrisi Kelopak Bunga Rosella (per 100 gram BDD).....	9
Tabel 3.1. Hubungan antara konsentrasi sukrosa dan suhu pemanasan dengan tingkat kestabilan pigmen antosianin rosella.....	23
Tabel 3.2. Hubungan antara konsentrasi madu dan suhu pemanasan dengan tingkat kestabilan pigmen antosianin rosella.....	23
Tabel 3.3. Hubungan antara konsentrasi sukrosa dan suhu pemanasan terhadap waktu separuh (<i>half-life</i>) pada kestabilan pigmen antosianin rosella.....	25
Tabel 3.4. Hubungan antara konsentrasi madu dan suhu pemanasan terhadap waktu separuh (<i>half-life</i>) pada kestabilan pigmen antosianin rosella.....	25



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Kelopak Bunga Rosella (<i>Hibiscus Sabdariffa</i>).....	7
Gambar 2.2. Diagram Alir Pembuatan Manisan Kering Rosella.....	17
Gambar 2.3. Struktur Sukrosa.....	18
Gambar 3.1. Diagram Alir Pembuatan Manisan Kering Rosella.....	21
Gambar 3.2. Hubungan konsentrasi sukrosa dan madu terhadap laju reaksi dan energi aktivasi degradasi antosianin.....	27

