

NOTULEN SEMINAR PROBLEMATIK

- Nama Penyaji / NRP : Enyria Finarti / 6103007114
- Judul : Pemanfaatan Biji Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) dalam Pembuatan Minuman Fungsional
- Hari / Tgl Penyajian : Jumat, 30 Oktober 2009
- Moderator : Renaningrum Wijaya
- Catatan penyajian :
- Megawati (6103007052) :
Minuman dari biji rosella rasanya menyerupai kopi. Apa yang menyebabkan hal itu? Dan apakah efeknya sama dengan kopi?
Jawab : Selama proses penyangraian terbentuk aroma yang khas yang menyebabkan rasanya seperti kopi. Efeknya berbeda dengan kopi jika ditinjau dari kadar kafein. Kadar kafein dari minuman biji rosella (0,87%) lebih rendah daripada kopi arabica (1,16%), kopi robusta (1,48%), kopi liberika (1,59%)
- Ronald (6103007107) :
Kandungan lemak dari biji rosella tinggi, apakah tidak ada pengaruh yang negatif?
Jawab : Kandungan lemak dari biji rosella tidak terlalu tinggi jika dibandingkan dengan kadar serat dan protein. Oleh karena itu kandungan lemak dari biji rosella tidak memberikan efek negative
- Florence Ong (6103007006) :
Tujuan meletakkan kadar komposisi ikan, kacang kedelai, dan biji kenaf pada tabel 2.1 dan 2.2 itu apa?
Jawab : Kita dapat membandingkan kandungan protein dari rosella itu setinggi apa jika dibandingkan dengan ikan dan kacang kedelai yang tinggi proteinnya.
- William (6103007053) :

Zat anti gizi apa yang terdapat dalam biji rosella?

Jawab : Sama dengan biji – bijian yang lain pada umumnya.

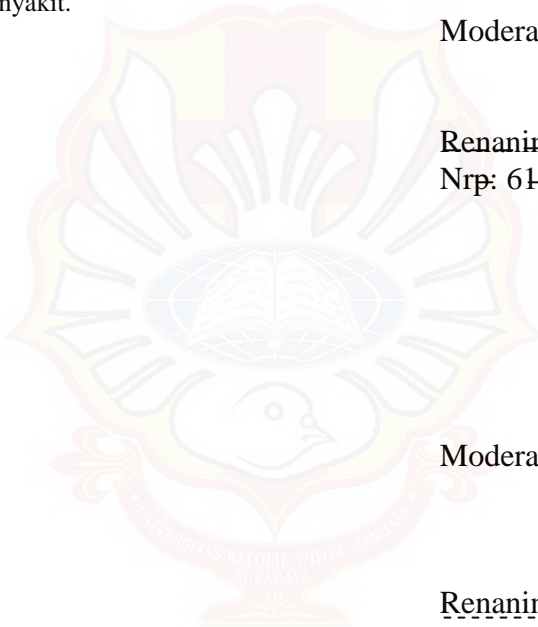
Kesimpulan :

1. Biji rosella dapat dipakai sebagai bahan baku pembuatan minuman fungsional yang rasanya menyerupai kopi.
2. Komponen – komponen yang terkandung dalam minuman dari biji rosella berperan untuk mencegah dan mengobati beberapa penyakit.

Moderator / Notulis,

Renaningrum Wijaya

Nrp: 6103007083__



Moderator / Notulis,

Renaningrum Wijaya

Nrp: 6103007083