

**PEMANFAATAN BIJI ROSELLA (*HIBISCUS
SABDARIFFA*) DALAM PEMBUATAN
MINUMAN FUNGSIONAL**

PENULISAN DAN SEMINAR ILMIAH



Oleh :
ENYRIA FINARTI

(6103007114)

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2009**

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : ENYRIA FINARTI

NRP : 6103007114

Menyetujui karya ilmiah saya :

Judul :

Pemanfaatan Biji Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) dalam Pembuatan Minuman Fungsional

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library 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, 6 Desember 2009

Yang menyatakan,

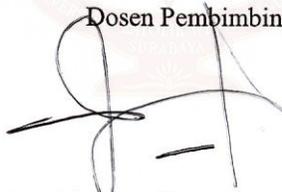

Enyria Finarti

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Penulisan dan Seminar Ilmiah dengan judul "**Pemanfaatan Biji Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) dalam Pembuatan Minuman Fungsional**", yang diajukan oleh Enyria Finarti (6103007114), telah diseminarkan pada tanggal 30 Oktober 2009 dan disetujui oleh dosen pembimbing.

Surabaya, 6 Desember 2009

Dosen Pembimbing,



Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MT.

Enyria Finarti, NRP 6103007114. **Pemanfaatan Biji Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) dalam Pembuatan Minuman Fungsional.**

Di bawah bimbingan Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MT.

ABSTRAK

Hibiscus sabdariffa atau yang dikenal dengan rosella begitu populer akhir-akhir ini. Banyak orang telah memanfaatkan kelopak rosella sebagai teh, sirup, dan selai. Akan tetapi bijinya sering kali dibuang atau untuk makanan ternak padahal biji rosella kaya akan protein (18.8-22.3%), fat (19.1-22.8%) dan *dietary fiber* (39.5-42.6%). Manfaat serat terhadap kesehatan adalah dapat menurunkan kolesterol, mencegah kanker, mencegah sembelit, mengontrol gula darah dan mengontrol berat badan. Serat pangan biji rosella juga tinggi dan dapat dibandingkan dengan sumber serat pangan lain seperti *wheat bran*, *oat fibre* dan *rice bran*.

Biji rosella dapat dimanfaatkan sebagai minuman fungsional. Cara pembuatannya adalah menyangrai bijinya, kemudian dibuat bubuk, lalu dilarutkan dengan air panas. Suhu penyangraian akan mencapai kurang lebih 150°C. Suhu setinggi itu berpengaruh terhadap protein yang mudah terdenaturasi pada suhu tinggi. Akan tetapi efek dari pemanasan ternyata meningkatkan nilai PER (*Protein Eficiency Ratio*) dan NPR (*Net Protein Ratio*) karena dengan adanya pemanasan akan menghilangkan zat anti gizi. Biji dan kacang – kacang umumnya mengandung zat anti gizi seperti enzim inhibitor, hemaglutinin, tannin, dan alkaloids yang mengurangi nilai nutrisi dan pencernaan protein.

Biji rosella yang dimanfaatkan sebagai minuman fungsional mempunyai rasa seperti kopi. Oleh karena itu, sudah tidak asing lagi bagi para konsumen untuk mengonsumsinya. Selain itu kelebihan dari minuman dari biji rosella ini juga mempunyai kadar kafein (0,87%) yang lebih rendah daripada kopi arabika (1,16%), kopi robusta (1,48%) dan kopi liberika (1,59%)

Kata kunci : biji rosella, minuman fungsional, serat

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmatNya sehingga penulis dapat menyelesaikan Makalah Penulisan dan Seminar Ilmiah dengan judul “**Pemanfaatan Biji Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) dalam Pembuatan Minuman Fungsional**” ini tepat pada waktunya.

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MT. Selaku dosen pembimbing yang telah banyak memberikan bimbingan kepada penulis hingga terselesaikannya Makalah Penulisan dan Seminar Ilmiah ini.
2. Semua pihak yang telah memberikan bantuan dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan Makalah Penulisan dan Seminar Ilmiah ini.

Penulis telah berusaha menyelesaikan Makalah Penulisan dan Seminar Ilmiah ini dengan sebaik mungkin, namun penulis menyadari bahwa makalah ini masih mempunyai banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca demi kesempurnaan makalah ini. Akhir kata, penulis mengharapkan semoga makalah ini bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 6 Desember 2009

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan Penulisan.....	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Rosella	3
2.1.1. Deskripsi Tanaman Rosella.....	3
2.1.2. Sejarah Rosella.....	4
2.1.3. Pemanenan Rosella	5
2.1.4. Penanganan Pasca Panen Rosella.....	6
2.1.5. Pemanfaatan Rosella	8
2.2. Biji Rosella	8
2.2.1. Deskripsi Biji Rosella.....	8
2.2.2. Kandungan Biji Rosella	9
2.2.3. Protein	10
2.2.4. Serat	11
2.2.5. Lipida	12
2.3. Tinjauan Umum Kopi	12
BAB III. PEMBAHASAN.....	14
3.1. Serat	17
3.2. Protein.....	18
3.3. Lipida.....	19
3.4. Penerimaan minuman dari biji rosella	19
BAB IV. KESIMPULAN DAN SARAN	20
BAB V. DAFTAR PUSTAKA.....	21

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. <i>Proximate composition (g kg⁻¹ dry wt) Of protein feedstuffs</i>	9
Tabel 2.2. <i>Essential amino acid composition (g kg⁻¹ protein) of protein feedstuff</i>	10
Tabel 2.3. Komposisi Kimia Pulp Kopi Robusta.....	13
Tabel 3.1. Nilai PER dan NPR dari biji rosella yang dikeringkan dan direbus.....	16



DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 2.1. Gambar biji rosella.....	9
Gambar 3.1. Diagram alir pembuatan minuman fungsional dari biji rosella.....	15

