

KANDUNGAN PROTEIN DAN SERAT KASAR SERTA DAYA TERIMA

“BONSAY” DAUN SINGKONG (*Manihot utilissima*)

Pina Rahayu¹, Fatma Zuhrotun Nisa¹, Fasty Arum Utami¹

INTISARI

Latar Belakang: Singkong merupakan salah satu makanan pokok di Indonesia. Tanaman singkong memiliki produktivitas yang tinggi. Produktivitas daun singkong segar yaitu 10-40 ton/hektar/tahun. Daun singkong biasanya diolah dengan cara direbus, disayur dengan santan atau ditumis sehingga jenis olahannya kurang bervariasi. Padahal, daun singkong mengandung protein, serat, dan berbagai zat gizi mikro yang diperlukan tubuh. Manfaat daun singkong diantaranya memiliki aktivitas antikanker, antibakteri dan dapat memperbaiki kerusakan ginjal. Kelemahan daun singkong yaitu mengandung asam sianida yang bersifat racun. Namun, kandungan tersebut dapat diturunkan dengan proses pengolahan. Oleh sebab itu, untuk meningkatkan daya terima dan masa simpan daun singkong perlu dikembangkan produk olahan pangan berbahan dasar daun singkong, salah satunya berupa abon sayur atau “Bonsay” yang memiliki konsep abon seperti abon cabai merek “Boncabe”.

Tujuan: Mengetahui pengaruh perlakuan awal daun singkong terhadap kandungan protein dan serat kasar serta pengaruh pemberian rasa terhadap daya terima bonsay daun singkong.

Metode: Penelitian ini menggunakan desain eksperimental Rancangan Acak Lengkap. Uji kandungan protein dianalisis menggunakan uji *Paired T-test*, sedangkan serat kasar dianalisis dengan uji *Wilcoxon*. Uji daya terima bonsay menggunakan uji hedonik 6 skala dan dianalisis menggunakan *One-way ANOVA* dengan derajat kepercayaan 95%, dilanjutkan dengan uji *Post Hoc Duncan*.

Hasil: Proses perebusan daun singkong tidak berpengaruh signifikan ($p > 0,05$) terhadap kandungan protein tetapi berpengaruh signifikan ($p < 0,05$) pada kadar serat kasar bonsay daun singkong. Protein yang terkandung dalam bonsay daun singkong segar (28,94%) lebih tinggi dibanding bonsay daun singkong rebus (28,90%). Serat kasar yang terkandung dalam bonsay daun singkong segar (13,70%) lebih tinggi dibanding bonsay daun singkong rebus (13,04%). Proses pengeringan meningkatkan kadar protein dan serat kasar sampel. Pada uji hedonik terdapat perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$) terhadap ketiga jenis bonsay pada semua parameter (warna, aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan). Bonsay daun singkong paling disukai yaitu bonsay daun singkong rasa *barbeque*.

Kesimpulan: Bonsay daun singkong segar mengandung protein dan serat kasar lebih tinggi daripada bonsay daun singkong rebus. Bonsay daun singkong yang paling disukai adalah bonsay daun singkong rasa *barbeque*.

Kata Kunci : daun singkong, bonsay, protein, serat kasar, daya terima

¹ Program Studi Gizi Kesehatan Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat dan Keperawatan Universitas Gadjah Mada, Jl. Famako, Sekip Utara Yogyakarta 55281

PROTEIN, CRUDE FIBER CONTENT AND ACCEPTANCE IN BONSAY OF CASSAVA LEAVES (*Manihot utilissima*)

Pina Rahayu¹, Fatma Zuhrotun Nisa¹, Fasty Arum Utami¹

ABSTRACT

Backgrund: Cassava is one of main food in Indonesia. Cassava plant has high productivity. The productivity of fresh cassava leaves is 10-40 tons/hectare/year. Usually, cassava leaves is cooked by boiling, cooking with coconut milk, or sautéing. Whereas, cassava leaves contains protein, fiber, and micro nutrients that needed by the whole body. The benefits of cassava leaves for health are as anticancer, antibacterial, and repairing the kidney damage. On the other hand, cassava leaves contains poisonous cyanide acid but it can be reduced by cooking process. Therefore, to increase acceptance and shelf life of cassava leaves, innovation in cooking process is needed, such as vegetable abon or “Bonsay” that has similar concept to chili abon “Boncabe”.

Aim: To determine the effects of early treatment of cassava leaves on protein and crude fiber content, and effect of added flavor on product acceptance.

Method: It used experimental type with complete randomized design. Statistical analysis are Paired T-Test for protein content, Wilcoxon test for crude fiber content, and One-way ANOVA and Post Hoc Duncan for product acceptance.

Result: Boiling process has not significant effect ($p>0,05$) on protein content but significant ($p<0,05$) on crude fiber content of bonsay. Bonsay of fresh cassava leaves contains higher protein (28,94%) than bonsay of boiled cassava leaves (28,90%). Bonsay of fresh cassava leaves also contains higher crude fiber (13,70%) than bonsay of boiled cassava leaves (13,04%).

Conclusion: Bonsay of fresh cassava leaves contains higher protein and crude fiber than bonsay of boiled cassava leaves. The best flavor based on acceptance was barbeque flavor bonsay of cassava leaves.

Keywords: cassava leaves, bonsay, protein, crude fiber, acceptance

¹ Program Studi Gizi Kesehatan Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat dan Keperawatan Universitas Gadjah Mada, Jl. Famako, Sekip Utara Yogyakarta 55281