

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Desa Pakam Raya pada tanggal 1 September 1991 dari Bapak Syaiful Hafzar Ibrahim dan Ibu Kasmiani. Penulis merupakan putri kedua dari 3 (tiga) bersaudara.

Tahun 2003 penulis lulus dari SD Negeri No.015868 Desa Lalang. Pada tahun 2006 lulus dari SMP Swasta Karya Bhakti Medang Deras. Pada tahun 2009 penulis lulus dari SMA Negeri 1 Sei Suka dan pada tahun 2009 terdaftar sebagai mahasiswa Fakultas Biologi Universitas Medan Area dan lulus pada tahun 2014.



KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengaruh Penambahan Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) Terhadap Kadar Serat Pada Olahan Dodol Ketan” sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Sains.

Dalam kesempatan ini, dengan segala kerendahan hati penulis sampaikan penghargaan, rasa hormat, dan terima kasih sebesar-besarnya kepada dosen pembimbing Bapak Drs. Riyanto, M.Sc., Ibu Ida Fauziah, S.Si., M.Si serta Ibu Jamilah, S.Pd.,M.Si selaku sekretaris. yang telah memberikan arahan, bimbingan dan ajarannya. Melalui kesempatan yang berharga ini penulis juga tak lupa mengucapkan terima kasih kepada Ayahanda dan Ibunda yang telah memberikan segalagalanya serta doa yang menyertai setiap langkah penulis, dan juga kepada seluruh keluarga tercinta yang telah memberi dukungan kepada penulis dan teman-teman (Purwanti, Handayani, Elna, Zakky, Nuriah Sinulingga, Ami, Marnisa, Winda, Weni, Anggri, Tia, kak Dian, kak Ira, kak Wika, kak Vika, kak Wulan, kak Ayu, kak Rahma, kak Tia Mba Pipit) yang telah banyak memberikan bantuan baik secara moril maupun materil kepada penulis.

Penulisan menyadari bahwa skripsi ini masih banyak kesalahan dan kekurangan, oleh karena itu segala kritik dan saran akan diterima untuk perbaikan. Akhir kata, semoga skripsi ini bermanfaat bagi penulis pada khususnya, maupun bagi pembaca pada umumnya.

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PERNYATAAN	i
ABSTRAK	ii
RIWAYAT HIDUP.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.4 Hipotesis.....	2
1.5 Manfaat Penelitian.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Mengkudu (<i>Morinda citrifolia</i> L.).....	4
2.2 Morfologi Mengkudu.....	4
2.3 Klasifikasi Mengkudu.....	6
2.4 Nilai Gizi Buah Mengkudu.....	7
2.5 Manfaat Buah Mengkudu.....	8
2.6 Karbohidrat.....	10
2.7 Serat.....	10
2.8 Dodol.....	12
III. BAHAN DAN METODE.....	15
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	15
3.2 Alat dan Bahan Penelitian.....	15
3.3 Metode Penelitian.....	15
3.4 Prosedur Penelitian.....	16
3.4.1 Pembuatan Dodol mengkudu.....	16
3.4.2 Pengujian Kadar Serat.....	16
3.4 Analisis Data.....	18
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	19
4.1 Warna, Tekstur dan Rasa Dodol.....	22
V. KESIMPLAN DAN SARAN.....	25
5.1 Kesimpulan.....	25
5.2 Saran.....	25
DAFTAR PUSTAKA.....	26
LAMPIRAN.....	29

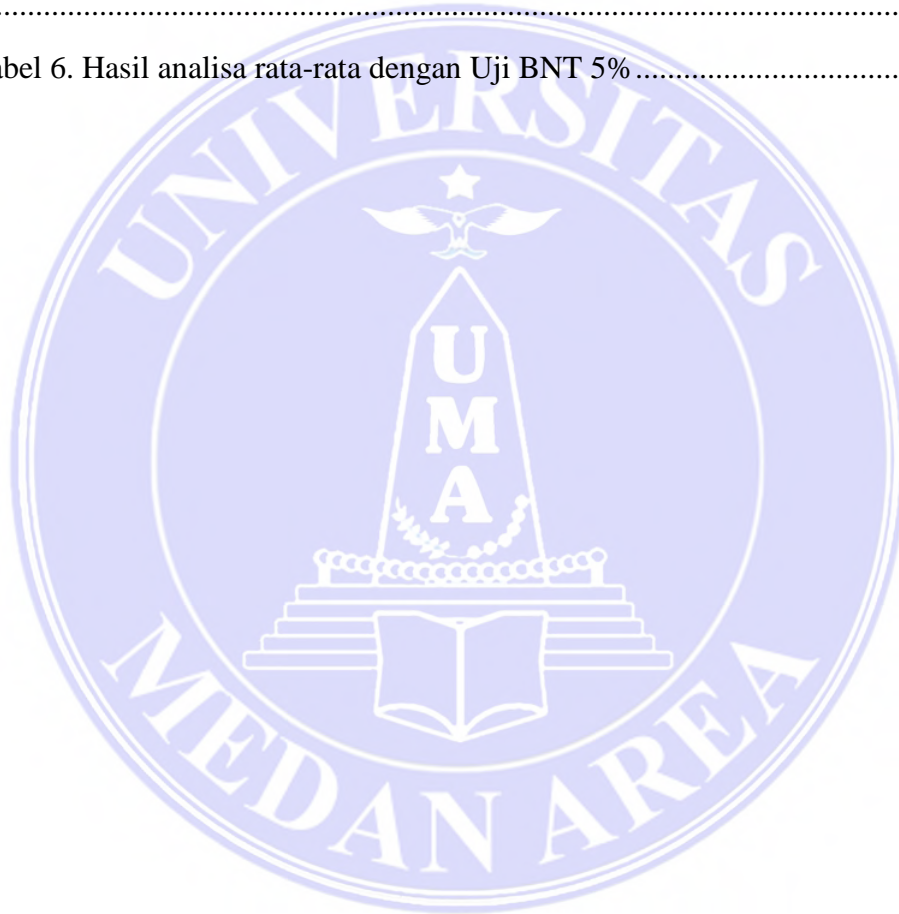
DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Buah Mengkudu	5
Gambar 2. Grafik Perbedaan Jumlah Kadar Serat pada dodol.....	19



DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi kimia buah mengkudu dalam 100 gr	7
Tabel 2. Kandungan nutrisi dalam 100 g buah mengkudu.....	8
Tabel 3. Jenis senyawa fitokimia pada mengkudu dan manfaatnya	9
Tabel 4. Rancangan Penelitian.....	16
Tabel 5. Jumlah kadar serat pada olahan dodol dengan penambahan mengkudu	18
Tabel 6. Hasil analisa rata-rata dengan Uji BNT 5%	20



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Skema Pembuatan Dodol Mengkudu	29
Lampiran 2. Skema Analisis Kadar Serat	30
Lampiran 3. Perhitungan Anova dan BNT Terhadap Jumlah Kadar Serat pada Dodol	31
Lampiran 4. Tabel Nilai Distribusi Degree of Freedom.	35
Lampiran 5. Alat dan Bahan Yang Digunakan dalam Uji Serat.	37
Lampiran 6. Proses Penelitian dalam Uji Serat.	39

