

ABSTRAK

Ilham Tri Wahyudi, 2021. “Pengaruh Penggunaan Ekstrak Daun Binahong Terhadap Kualitas Cendol Tepung Beras”

Penelitian ini dilatar belakangi oleh kurangnya pemanfaatan daun Binahong dalam bidang pengolahan pangan. Daun Binahong merupakan tanaman menjalar yang mudah hidup di daratan rendah maupun daratan tinggi serta masih tumbuh liar serta belum ada pemanfaatan serta pembudidayaan lebih lanjut oleh masyarakat. Daun binahong memiliki banyak manfaat dalam bidang kesehatan seperti menormalan peredaran darah, mencegah stroke, asam urat, maag, ambien, dan lain sebagainya. Pengembangan daun binahong dalam pembuatan cendol diharapkan dapat mampu memberikan kualitas cendol yang lezat dan sekaligus menyehatkan bagi masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi Daun binohong sebanyak 0%, 25%, 50%, 75% dan 100% terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa cendol. Jenis penelitian eksperimen murni dengan metode rancangan acak lengkap. Variabel terikat kualitas kulit cendol dengan menggunakan data primer yang bersumber dari 5 orang panelis ahli dengan mengajukan format uji organoleptik. Analisis data dengan ANAVA, jika $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian yaitu terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi daun binahong terhadap kualitas warna, aroma, dan tekstur cendol karena $F_{hitung} > F_{tabel}$, serta terdapat pengaruh yang tidak signifikan dari substitusi daun binahong terhadap kualitas rasa cendol karena $F_{hitung} < F_{tabel}$. Hasil terbaik terdapat pada substitusi 25% dan 100% pada warna cendol, 50% pada aroma cendol, dan 50%, 75% , dan 100% pada tekstur cendol

Kata kunci: pengaruh, sutitusi, ekstrak daun binahong