

ABSTRACT

THE DESCRIPTION AND ORGANOLEPTIC TEST ON CLONES OF CASSAVA LEAF (*Manihot esculenta* Crantz)

By

KRISNA DENI YOLANDA NAPITUPULU

This study has aims to find out the organoleptic clones on cassava leaf and to find out the nutrient of nori from the result of organoleptic test on the best clones. Moreover, this research was conducted on land near Rusunawa Universitas Lampung, Bandar Lampung on April 2017 to March 2018. This experiments used group random design (RAK) which is consist 9 treatments with 3 times repetition. The treatment used on some clones of cassava such as SL 201, SL 104, SL 36, SL 30, BL 8, KLB 1, UJ 3, UJ 5, and rubber clones. The result of this research directly for clone SL 201 which is has good organoleptic test from colour side with the score 4,65, and 3,58 the smelt, 2,08 taste, and 3,57 likeness score than another clones of cassava leaf. Then, the result of organoleptic test made to become a nori which is combination with seaweed *Eucheuma cottoni* as sharpen gel cause of has the high carrageen nutrient for about 65,75% with proportion

60:40 . The standard of nori based on Teddy (2009) which is still appropriate like the nutrient of SL 201 clon in this research which are has 37,30% carbohydrate, 15,52% water content, 10,87% crude protein, 6,82% crude fat, 20,21% crude fiber, and 9,38% ash content compare to another commercial nori such as Mama suka Crispy Seaweed, Mama suka Tempura Seaweed, Tao Kae Noi Crispy Original, and Tao Kae Noi Crispy Seaweed Spicy Flavor with the nutrient of protein for about 0,8 – 1%, 1 – 2,5% fat, and 1% carbohydrate.

Keyword : cassava clone, *Manihot esculenta*, nori, organoleptic

ABSTRAK

DESKRIPSI DAN UJI ORGANOLEPTIK KLON-KLON DAUN UBI KAYU SAYUR (*Manihot esculenta* Crantz)

Oleh

KRISNA DENI YOLANDA NAPITUPULU

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui organoleptik klon-klon daun ubi kayu serta mengetahui kandungan gizi nori dari hasil uji organoleptik klon ubi kayu terbaik. Penelitian ini dilakukan di lahan dekat Rusunawa Universitas Lampung, Bandar Lampung dari bulan April 2017 hingga Maret 2018. Rancangan percobaan yang digunakan yaitu rancangan acak kelompok (RAK) yang terdiri atas 9 perlakuan dengan 3 kali ulangan. Perlakuan yang digunakan beberapa klon ubi kayu seperti klon SL 201, SL 104, SL 36, SL 30, BL 8, KLB 1, UJ 3, UJ 5, dan klon karet. Hasil penelitian menunjukkan bahwa klon SL 201 memiliki hasil uji organoleptik yang baik dari segi warna dengan skor 4,65, aroma dengan skor 3,58, rasa dengan skor 2,08, dan kesukaan dengan skor 3,57 dibandingkan dengan daun klon ubi kayu lain. Kemudian hasil uji organoleptik terbaik dibuat menjadi nori yang dikombinasikan dengan rumput laut *Eucheuma cottoni* sebagai pembentuk gel karena memiliki kandungan karagenan yang tinggi

sebesar 65,75% dengan proporsi yang digunakan 60 : 40. Standar nori menurut Teddy (2009) masih sesuai kandungan gizi nori klon SL 201 pada penelitian ini yang mengandung karbohidrat sebesar 37,30%, kadar air 15,52%, protein kasar 10,87%, lemak kasar 6,82%, serat kasar 20,21%, dan kadar abu 9,38% dibandingkan dengan nori komersil seperti Mama suka *Crispy Seaweed*, Mama suka *Tempura Seaweed*, Tao Kae Noi *Crispy Original*, dan Tao Kae Noi *Crispy Seaweed Spicy Flavor* yang mengandung protein sekitar 0,8 – 1%, lemak sebesar 1 – 2,5%, dan karbohidrat sebesar 1%.

Kata kunci: klon ubi kayu, *Manihot esculenta*, nori, organoleptik