

ABSTRAK

Nur Luqiana. Analisis Kandungan Gizi Daun Seminyak (*Champereia manillana*).
Dibimbing oleh Dra. Lily Restusari, M.Farm.Apt

Tanaman seminyak (*Champereia manillana*) adalah salah satu tanaman pangan yang berasal dari Riau khususnya daerah kabupaten Rokan Hulu dan Kampar yang biasanya tumbuh di daerah hutan ataupun kebun. Daun seminyak mengandung senyawa yang berpotensi sebagai obat-obatan tradisional dan sebagai bahan pangan lokal yang mengandung zat gizi. Tujuan penelitian adalah untuk menganalisis kandungan gizi pada daun seminyak (*Champereia manillana*) dengan metode AOAC 1993 untuk penentuan kadar air dan kadar abu, metode *Foss Anlitycal* untuk penentuan kadar protein, lemak dan serat, dan metode *by difference* untuk menentukan kadar karbohidrat. Jenis metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif kuantitatif. Hasil analisis menunjukkan bahwa daun seminyak mengandung kadar air 78,85%, kadar abu 2,37%, protein 4,41%, lemak 0%, karbohidrat 9,72%, dan serat 2,94%. Penelitian ini menunjukkan bahwa zat gizi yang potensial pada daun seminyak adalah protein dan abu sehingga daun seminyak dapat diteliti lebih lanjut. Selain bermanfaat untuk kesehatan, juga dapat dilakukan pengembangan produk olahan berbasis daun seminyak untuk meningkatkan nilai tambah dan penerimaan masyarakat.

Kata Kunci : Analisis proksimat, Daun seminyak, *Champereia manillana*

ABSTRACT

Nur Luqiana. Analisis Kandungan Gizi Daun Seminyak (*Champereia manillana*).

Dibimbing oleh Dra. Lily Restusari, M.Farm.Apt

Seminyak plant (*Champereia manillana*) is one of the food crops originating from Riau, especially the Rokan Hulu and Kampar districts, which usually grow in forest areas or gardens. Seminyak leaves contain compounds that have the potential as traditional medicines and as local food ingredients containing nutrients. The purpose of this study was to analyze the nutritional content of seminyak leaves (*Champereia manillana*) using the AOAC 1993 method to determine water and ash content, the Foss Analytical method to determine protein, fat and fiber content, and the by difference method to determine carbohydrate content. The type of method used in this study is quantitative descriptive research. The results of the analysis showed that seminyak leaves contain 78.85% water content, 2.37% ash content, 4.41% protein, 0% fat, 9.72% carbohydrate, and 2.94% fiber. This study shows that the potential nutrients in seminyak leaves are protein and ash so that seminyak leaves can be studied further. In addition to being beneficial for health, processed products based on seminyak leaves can also be developed to increase added value and public acceptance.

Keywords : Proximate analysis, Seminyak leaves, *Champereia manillana*