

Lampiran Notulen Presentasi

Nama Penyaji: Maria Francis Aditya Purnamasari Arifin (6103007057)
Judul Makalah: Kajian Penggunaan Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*) dalam Pembuatan Manisan Berserat
Moderator: Melissa Anggraini Jusuf (6103007047)
Waktu: 10 menit untuk presentasi
15 menit untuk tanya jawab

Pertanyaan peserta:

1. Liem Lulu Angelina

Apa pengaruh penggunaan sukrosa terhadap manisan Rosella tersebut?

Jawab:

- Kadar pigmen merah antosianin pada kelopak bunga rosella sebagai antioksidan yang digunakan dalam pembuatan manisan kering rosella akan berkurang
- Aktivitas antosianin pada kelopak bunga rosella sebagai antioksidan yang digunakan dalam pembuatan manisan kering rosella juga akan berkurang

2. Revita Lintang

Apa yang dimaksud dengan *half-life* atau waktu paruh?

Jawab:

Half-Life atau waktu paruh adalah waktu yang dibutuhkan untuk menyusut sebanyak setengah bagian dari substansi suatu bahan pangan.

3. Florence Ong

Mengapa pada proses pembuatan manisan kering Rosella, kelopak bunga rosella direndam terlebih dahulu dalam larutan kapur?

Jawab:

Pada proses pembuatan manisan kering Rosella, kelopak bunga rosella direndam terlebih dahulu dalam larutan kapur dengan tujuan untuk mengurangi tingkat keasaman yang tinggi pada kelopak bunga rosella agar dapat dihasilkan manisan kering rosella yang tidak terlampau asam.