

ABSTRAK

DIAN EKA RAHMA YULIANTI. *Pengaruh Penambahan Maizena terhadap Kadar Betakaroten, Aktivitas Antioksidan dan Organoleptik Sup Labu Kuning Instan. Dibimbing oleh NURRAHMAN dan WIKANASTRI.*

Labu kuning adalah salah satu hasil pertanian yang memiliki kandungan betakaroten dan senyawa antioksidan tinggi sehingga baik untuk kesehatan tubuh. Labu kuning diolah menjadi Sup labu kuning instan dengan tambahan tepung maizena dan menetapkan formulasi tepung maizena yang terbaik untuk menjadi sup instan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan maizena terhadap kadar betakaroten, aktivitas antioksidan dan organoleptik sup labu kuning instan. Rancangan penelitian ini menggunakan RAL (Rancangan Acak Lengkap) monofaktor. Faktor penelitian ini adalah perlakuan penambahan tepung maizena (0%, 2%, 4%, 6%). Pengujian yang dilakukan adalah kadar betakaroten, aktivitas antioksidan, dan organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur). Data hasil analisis bahan pengental, kadar betakaroten, dan aktivitas antioksidan yang diperoleh diolah menggunakan ANOVA dan jika ada pengaruh maka dilanjutkan uji LSD. Sedangkan hasil pengujian organoleptik yang diperoleh diolah menggunakan uji Friedman dilanjutkan uji Wilcoxon. Hasil penelitian yang telah dilakukan, diperoleh kadar antioksidan (12,90 %) terbaik pada sub labu kuning instan dengan penambahan tepung maizena 4%, kadar betakaroten (43,20 ppm) terbaik pada sub labu kuning instan dengan penambahan tepung maizena 4%, dan sifat organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur dengan tingkat kesukaan suka) terbaik pada sub labu kuning instan dengan penambahan tepung maizena 4%. Kadar air sebesar 10,45 %, kadar abu 1,12 %, kadar protein 6,72%, kadar lemak sebesar 11,01%, kadar serat 16,16%, dan karbohidrat total sebesar 54,54%.

Kata Kunci: Labu kuning, Tepung maizena, kadar betakaroten, aktivitas antioksidan, dan organoleptik