

HANA FAJAR SAFITRI. Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik dan Mutu Sensoris Es Krim Sari Tempe dengan Penambahan Ekstrak Daun Cincau Hijau (Premna oblongifolio Merr). Dibimbing oleh WIKANASTRI HERSOELISTYORINI dan NURRAHMAN.

ABSTRAK

Sari tempe adalah hasil diversifikasi pangan dari tempe yang dapat dimanfaatkan sebagai salah satu alternatif pengganti susu sapi pada pembuatan es krim. Mutu fisik yang terlalu rendah menjadi permasalahan yang sering timbul, sehingga perlu adanya penstabil untuk menghasilkan kelembutan tekstur. Ekstrak daun cincau hijau merupakan salah satu sumber hidrokolloid yang berperan menjaga tekstur es krim. Tujuan pada penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun cincau hijau terhadap aktivitas antioksidan, sifat fisik dan mutu sensoris es krim sari tempe. Variasi penambahan ekstrak daun cincau hijau sebanyak (0, 1, 2, 3, dan 4%). Tahapan yang dilakukan diawali dengan pembuatan sari tempe, pembuatan ekstrak daun cincau hijau dan pembuatan es krim, kemudian dianalisis aktivitas antioksidan, sifat fisik (*overrun* dan kecepatan leleh), dan mutu sensoris (warna, rasa, tekstur, dan aroma). Metode penelitian bersifat eskperimental menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) monofaktor dengan 5 perlakuan dan 5 kali ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak daun cincau hijau pada es krim sari tempe berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan, *overrun*, kecepatan leleh, warna, dan tekstur, tetapi tidak tidak berpengaruh terhadap rasa dan aroma. Penambahan ekstrak daun cincau hijau sebesar 3% merupakan perlakuan terbaik.

Kata kunci : Tempe, ekstrak daun cincau hijau, es krim, aktivitas antioksidan, sifat fisik.

HANA FAJAR SAFITRI. Antioxidant Activity, Physical and Sensory Quality of Tempe Extract Ice Cream with the addition of Green Grass Jelly Extract (Premna oblongifolio Merr). Supervised by WIKANASTRI HERSOELISTYORINI and NURRAHMAN.

ABSTRACT

Tempe extract is the result of diversification of food from tempe that can be used as an alternative aid for cow's milk in making ice cream. Physical quality that is too low is a problem that often arises, so it needs the presence of stabilizers to produce texture softness. Green grass jelly extract is one of the sources of hydrocolloids which contain ice cream texture. The purpose of this study was to determine the effect of adding green grass jelly extract to antioxidant activity, physical properties and sensory quality of tempe extract ice cream. Variation in the addition of green grass jelly extract as much as (0, 1, 2, 3, and 4%). The steps taken were started by making tempe extract, making green grass jelly extract and making ice cream, then continued with antioxidant activity, physical properties (overrun and melting rate), and sensory quality (color, taste, texture, and aroma). The research method is experimental using a Complete Randomized Design (CRD) monofactor with 5 treatments and 5 replications. The results showed that the addition of green grass jelly extract to tempe extract ice cream affected the antioxidant activity, overrun, melting rate, color, and texture, but did not affect the taste and aroma. The addition of green grass jelly extract by 3% is the best treatment.

Keywords: Tempe, green grass jelly leaf extract, ice cream, antioxidant activity, physical.