

**UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN DAYA TERIMA ES KRIM
EKSTRAK DAUN SAMBILOTO (*Andrographis paniculata* (Burm. f) Nees)**

**Oleh :
Nita Maylina
NIM. 201802029**

ABSTRAK

Salah satu antioksidan yang dapat meningkatkan imunitas tubuh yaitu daun sambiloto (*Andrographis paniculata* (Burm. f) Nees). Daun ini jarang dimanfaatkan, oleh karena itu dilakukan pemanfaatannya dengan pengolahan yang lebih menarik seperti es krim. Penelitian ini bertujuan mengetahui aktivitas antioksidan, *overrun*, kecepatan leleh, karakteristik organoleptik dan daya terima terhadap es krim ekstrak daun sambiloto. Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL). Terdapat 3 perlakuan, yaitu 8%, 16% dan 24% ekstrak daun sambiloto. Hasil uji aktivitas antioksidan pada es krim ekstrak daun sambiloto, pada ketiga formula memiliki kandungan antioksidan yang sangat lemah. Hasil uji *overrun* es krim paling tinggi, yaitu formula 3 50%. Hasil uji kecepatan leleh es krim pada ketiga formula masih belum memenuhi standar kecepatan leleh es krim yang baik. Hasil analisis uji statistik terhadap indikator warna, aroma, rasa dan tekstur menunjukkan ada perbedaan signifikan dari hasil uji statistik didapatkan nilai p-value <0,05. Daya terima pada es krim ekstrak daun sambiloto yang paling disukai yaitu formula 1. Kesimpulannya adalah es krim ekstrak daun sambiloto ini dapat diterima oleh masyarakat.

Kata kunci : es krim, daun sambiloto, aktivitas antioksidan, meningkatkan sistem imun

ABSTRACT

One of the antioxidants that can increase the body's immunity is bitter leaf (Andrographis paniculata (Burm. f) Nees). This leaf is rarely used, therefore it is used with more interesting processing such as ice cream. This study aims to determine the antioxidant activity, overrun, melting speed, organoleptic characteristics and acceptability of the ice cream of bitter leaf extract. The method used is Completely Randomized Design (CRD). There were 3 treatments, namely 8%, 16% and 24% of bitter leaf extract. The results of the antioxidant activity test on the ice cream of bitter leaf extract, the three formulas have very weak antioxidant content. The result of the ice cream overrun test is the highest, which is formula 3 50%. The results of the ice cream melting speed test on the three formulas still do not meet the standards for a good ice cream melting speed. The results of statistical test analysis on indicators of color, aroma, taste and texture showed there was a significant difference from the statistical test results obtained p-value <0.05. The most preferred acceptability of bitter leaf extract ice cream is formula 1. The conclusion is that the bitter leaf extract ice cream is acceptable to the public.

Keywords: ice cream, bitter leaf, antioxidant activity, improve the immune system