

ABSTRAK

Arina Amalia Soliha

Hipertensi dapat dicegah dengan mengkonsumsi antioksidan. Salah satu sumbernya adalah daun cincau perdu (*Premna oblongifolia* Merr.). 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 daun cincau perdu. Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL). Terdapat 3 perlakuan, yaitu 150 gr, 200 gr, 250 gr daun cincau perdu. Hasil uji aktivitas antioksidan pada es krim daun cincau perdu, paling tinggi berada pada es krim dengan penambahan daun cincau perdu 250 gr, yaitu 153,68 ppm. Hasil *overrun* dan kecepatan leleh tidak memenuhi ketentuan SNI, yaitu 16,3% dan 40,12 menit. Hasil rata-rata karakteristik organoleptik paling tinggi pada aroma 2,79; tekstur 3,2; rasa 2,61; dan warna 2,81. Terdapat perbedaan signifikan es krim daun cincau perdu terhadap rasa dan warna. Daya terima pada es krim daun cincau perdu masuk kriteria cukup suka. Kesimpulannya adalah es krim daun cincau perdu ini dapat diterima oleh masyarakat dan terdapat aktivitas antioksidan pada es krim ini.

Kata kunci : es krim, daun cincau perdu, aktivitas antioksidan, hipertensi.

ABSTRACT

Arina Amalia Soliha

*Hypertension can be prevented by consuming antioxidant. One source of antioxidant is clamp cincau leaf (*Premna oblongifolia* Merr.). This leaf rarely to be exploited, so its exploited with interesting processing such as ice cream. This study aimed to look at the antioxidant activity, melting rate, organoleptic response and acceptance of clamp cincau leaf ice cream. The method used is a completely randomized design (CRD). The 3 treatment are 150 gr, 200 gr, 250 gr clamp cincau leaf addition. The highest result of antioxidant activity is in ice cream with 250 gr clamp cincau leaf addition, that is 153,68 ppm. The result of overrun and melting rate doesn't meet SNI requirement, there are 16,3% and 40,12 minutes. The highest average yield of organoleptic borders was 2.79 in aroma; texture 3,2; flavors 2.61; and color 2.81. There are significant differences in the clamp cincau leaf ice cream on taste and color. The acceptance of clamp cincau leaf ice cream is considered quite like. The conclusion is that clamp cincau leaf ice cream can be accepted by the public and has antioxidant activity in this ice cream.*

Keyword: ice cream, clamp cincau leaf, antioxidant activity, hypertension.