

ANALISA ANTIOKSIDAN DAN DAYA TERIMA PERMEN JELLY BIR PLETOK SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL SUMBER ANTIOKSIDAN

**Oleh :
Lusia Atvenita
NIM.201902033**

ABSTRAK

Penyakit Tidak Menular (PTM) merupakan masalah kesehatan yang banyak terjadi di Indonesia data dari RISKESDAS dari tahun 2013-2018 menunjukkan peningkatan jumlah penderita penyakit tidak menular. Dari urgensi tersebut peneliti tertarik untuk mengembangkan produk permen jelly yang banyak digemari dengan penambahan bir pletok sebagai sumber antioksidan yang diharapkan dapat menjadi alternatif pangan fungsional sumber antioksidan yang dikonsumsi dan digemari sebagai salah satu upaya pencegahan Penyakit Tidak Menular (PTM) seperti hipertensi, stroke. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan karakteristik organoleptik, kandungan aktivitas antioksidan, kadar air, serta penerimaan masyarakat terhadap produk permen jelly bir pletok. Panelis yang akan digunakan yaitu sebanyak 40 orang, desain penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah ekperimental kuantitatif dengan menggunakan metode RAL (Rancangan Acak Lengkap) dengan 1 faktor dan 2 taraf perlakuan. Hasil analisis uji statistik organoleptik didapatkan perbedaan pada indikator warna dengan $p\text{-value} < 0,05$. Pada hasil uji daya terima masyarakat didapatkan hasil yaitu formula 1 dengan penambahan 200 ml bir pletok lebih disukai. Uji antioksidan tertinggi yaitu pada formula 1 dengan penambahan 200 ml bir pletok yaitu sebesar 5339,96 ppm. Dan hasil uji kadar air permen jelly bir pletok keduanya yaitu $< 20\%$ atau maksimal dari kadar air pada permen jelly menurut SNI-3547.2-2008. Kesimpulannya bahwa permen jelly bir pletok dapat diterima oleh masyarakat.

Kata kunci : Antioksidan, Bir Pletok, Penyakit Tidak Menular (PTM), permen jelly, thesis

ANTIOXIDANT ANALYSIS AND RECEPTIVITY OF BIR PLETOK CANDY JELLY AS A FUNCTIONAL FOOD SOURCE OF ANTIOXIDANTS

ABSTRAK

Non-communicable diseases (NCDs) are a major health problem in Indonesia data from RISKESDAS from 2013-2018 showing an increase in the number of people suffering from non-communication diseases. From this urgency, researchers are interested in developing popular jelly candy products with the addition of bir pletok as a source of antioxidants that are expected to be an alternative to functional food sources that are consumed and loved as one of the efforts to prevent non-communicable diseases (NCDs) such as hypertension & stroke. The study aims to find out the differences in organoleptic characteristics, the content of antioxidant activity, the water content, as well as the public acceptance of bir pletok jelly candy. The panel that will be used is as many as 40 people, the research design used in this study is experimental quantitative using the CRP (Complete Random Planning) method with 1 factor and 2 levels of treatment. The results of the analysis of organoleptic statistical tests obtained a difference in the color indicator with a p-value < 0,05. On the results of the acceptance test of the society obtained the result of Formula 1 with the addition of 200 ml of bir pletok preferred. The highest antioxidant test was in Formula 1 with the addition of 200 ml of bir pletok, which is 5339,96 ppm. And the results of the test of the water content of bir pletok candy jelly of both is < 20 % or maximum of the content of water in candy gelly according to SNI-3547.2-2008. The conclusion is that bir pletok jelly candy can be accepted by society.

Keywords : antioxidants, bir pletok, jelly candy, non-communicable diseases (NCD), thesis