

ABSTRAK

Krisna Heididiana Siahaan

Boba merupakan produk isi minuman yang berbentuk bola – bola kecil dan kenyal boba ini berbahan dasar tepung tapioka dan gula aren. Tepung rumput laut dan lidah buaya terdapat komponen bioaktif yang dapat dimanfaatkan sebagai antioksidan alami. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis formula terbaik pada produk boba, berdasarkan karakteristik organoleptik dan mutu fisiknya, menganalisa aktivitas antioksidan pada produk boba, dan untuk mengetahui sampel yang paling disukai masyarakat. Boba tepung rumput laut dan lidah buaya ini diformulasikan menjadi F1 (tepung rumput laut 10%, lidah buaya 50 ml), F2 (tepung rumput laut 20%, lidah buaya 50 ml), dan F3 (tepung rumput laut 30%, lidah buaya 50 ml). Metode penelitian dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) *true experimental*. Hasil uji statistik *Kruskal Wallis* pada uji organoleptik didapatkan hasil yang memiliki perbedaan signifikan pada warna, aroma, rasa, dan tekstur ($p < 0,05$). Hasil uji hedonik tertinggi adalah F1 (80,28%). Hasil penelitian didapatkan kadar air terendah 66.82% dan tertinggi 69.68%. Uji kadar abu terendah yaitu 1.17% dan tertinggi 3.15%. Hasil uji aktivitas antioksidan tertinggi 109.76 ppm. Kesimpulannya produk boba substitusi tepung rumput laut dan penambahan lidah buaya sebanyak 10 gram dapat diterima oleh masyarakat dan mengandung antioksidan.

Kata kunci : Boba, Tepung Rumput laut, Lidah buaya, Aktivitas antioksidan

ABSTRACT

Krisna Heididiana Siahaan

Boba is a small balls filling product and the chewy, this boba is made from tapioca flour and palm sugar. Seaweed flour and aloe vera have bioactive components that can be used as natural antioxidants. This study aims to analyze the best formula for the boba based on the organoleptic characteristics and physical quality, to analyze the antioxidant activity content of the boba, to find out which sample the community likes most. These boba of seaweed flour and aloe vera are formulated to be F1 (10% of seaweed flour, 50ml of aloe vera), F2 (20% of seaweed flour, 50ml of aloe vera), and F3 (30% seaweed flour, 50ml of aloe vera). The method in this study is true experimental randomized design. The results of the Kruskal Wallis test on the organoleptic test showed significant differences in color, aroma, taste, and texture ($p < 0.05$). The highest hedonic test result was F1 (80.28%). The results showed that the lowest water content was 66.82% and the highest was 69.68%. The lowest ash content was 1.17% and the highest was 3.15%. The highest antioxidant activity content was 109,76 ppm. In conclusion, the product of boba substitution of seaweed flour and addition of aloe vera as much as 10 grams can be accepted by the community and contains antioxidant.

Keywords: Boba, Seaweed flour, Aloe vera, Antioxidant activity