

ABSTRAK

Pipit Nurmaini

Permen jelly merupakan salah satu jenis permen yang digemari berbagai kalangan usia. Permen jelly yang dibuat dari kunyit putih memiliki kandungan flavonoid dalam 0,1 gram sebesar 48 ppm atau 4,8%. Kunyit putih juga memiliki senyawa bioaktif sehingga dapat dimanfaatkan sebagai antioksidan. Penelitian ini bertujuan untuk memformulasikan permen jelly kunyit putih yang menghasilkan aktivitas antioksidan dan tingkat penerimaan terhadap panelis. Permen jelly kunyit putih diformulasikan dalam bentuk variasi lama pengeringan 23 jam, 24 jam dan 25 jam. Pada penelitian ini diteliti aktivitas antioksidan dan mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap warna, aroma, rasa dan kekenyalan serta karakteristik organoleptiknya. Penelitian ini dilakukan di Biofarmaka IPB dan STIKes Mitra Keluarga dengan jumlah panelis 35 orang. Penelitian ini menggunakan metode Eksperimental. Variabel bebas pada penelitian ini adalah kunyit putih sedangkan variabel terikat adalah aktivitas antioksidan. Pengukuran aktivitas antioksidan menggunakan uji DPPH, uji hedonik (kesukaan) dan uji organoleptik dengan menggunakan kuesioner. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa lama pengeringan kunyit putih 25 jam memberikan hasil kapasitas antioksidan tertinggi sebesar 194,067 ppm serta kesukaan panelis terhadap warna 3,51 (menyukai), aroma 2,89 (netral), rasa 3,31 (menyukai) serta kekenyalan 3,97 (menyukai). Secara keseluruhan, permen jelly kunyit putih memiliki aktivitas antioksidan yang cukup tinggi dan berpotensi untuk mencegah penyakit tidak menular.

Kata kunci: aktivitas antioksidan, permen jelly kunyit putih

ABSTRACT

Pipit Nurmaini

Jelly candy is one type of candy that is popular with all ages. Jelly candy made from white turmeric contains flavonoids in 0.1 gram at 48 ppm or 4.8%. White turmeric also has bioactive compounds that can be used as antioxidants. This study with formulate white turmeric jelly candy which results in antioxidant activity and the level of acceptance of the panelists. White turmeric jelly candy is formulated in variations of 23 hours, 24 hours and 25 hours drying time. In this study, the antioxidant activity was examined and the panelists' acceptance rate of color, aroma, taste and elasticity as well as their organoleptic characteristics was examined. This research was conducted at Biofarmaka IPB and STIKes Mitra Keluarga with 35 panelists. This research uses experimental methods. The independent variable in this study was white turmeric while the dependent variable was antioxidant activity. Measurement of antioxidant activity using the DPPH test, hedonic test (preference) and organoleptic test using a questionnaire. The results of this study indicate that the drying time of white turmeric for 25 hours gives the highest antioxidant capacity of 194.067 ppm and the panelists' preference for color is 3.51 (liked), aroma is 2.89 (neutral), taste is 3.31 (liked) and elasticity is 3.97 (liked). Overall, white turmeric jelly candy has high antioxidant activity and has the potential to prevent non-communicable diseases.

Key words: antioxidant activity, white turmeric jelly candy