

ABSTRAK

WIJDA NINGRUM

Tanaman alpukat merupakan tanaman yang menjadi salah satu tanaman. Daun alpukat terdapat komponen bioaktif yang dapat dimanfaatkan sebagai antioksidan alami. Es krim adalah jenis makanan semi padat yang dibuat dari campuran susu, gula, dan bahan makanan lain dengan cara pengolahan pembekuan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui daya terima dan kapasitas antioksidan es krim dengan penambahan daun alpukat. Desain penelitian ini menggunakan riset Eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 3 perlakuan, yaitu : 1) 10% daun alpukat, 20% daun alpukat, 30% daun alpukat. Hasil uji statistik menggunakan analisis *Kruskall Wallis* untuk uji organoleptik terdapat perbedaan yang signifikan yaitu warna, dan rasa ($p\text{-value} < 0,05$). Uji hedonik tertinggi pada formula 1 (3,98). Untuk *overrun* es krim 35-50% dan titik leleh 15-25 menit sudah sesuai dengan standart mutu es krim. Uji kimia kapasitas antioksidan tertinggi 134,773 ppm.

Kesimpulan dari penelitian ini menunjukkan es krim dengan penambahan daun alpukat dapat di terima oleh masyarakat.

Kata kunci: Daun Alpukat, Kapasitas Antioksidan, Es Krim, *Overrun*, Titik Leleh.

ABSTRACT

WJDA NINGRUM

Avocado plant is a plant that is one of the plants. Avocado leaves have bioactive components that can be used as natural antioxidants. Ice cream is a type of semi-solid food made from a mixture of milk, sugar, and other food ingredients by freezing processing. The purpose of this study was to determine the acceptance and antioxidant capacity of ice cream with the addition of avocado leaves. The research design used experimental research with completely randomized design (CRD) consisting of 3 treatments, namely: 1) 10% avocado leaves, 20% avocado leaves, 30% avocado leaves. The results of statistical tests using analysis Kruskal Wallis for the organoleptic test showed significant differences, namely color and taste (p-value <0.05). The highest hedonic test is in formula 1 (3.98). For overrun 35-50% ice cream and 15-25 minutes melting point is in accordance with the ice cream quality standard. Chemical test of the highest antioxidant capacity 134.773 ppm.

The conclusion of this study shows that ice cream with the addition of avocado leaves can be accepted by the public.

Keywords: *Avocado Leaves, Antioxidant Capacity, Ice Cream, Overrun, Melting Point.*