

PEMBUATAN AGAR DENGAN PENAMBAHAN DAUN CINCAU HIJAU (*Cyclea barbata l. miers*) DAN AIR KELAPA (*Cocos nucifera l*) SEBAGAI SNACK SUMBER ANTIOKSIDAN PADA PENDERITA HIPERTENSI

**Oleh :
Dyah Ayu Lestari
NIM.201902017**

ABSTRAK

Pendahuluan: Hipertensi adalah kondisi ketika terjadi peningkatan tekanan darah sistolik ≥ 140 mmHg dan diastolik ≥ 90 mmHg. Salah satu faktor penyebab terjadinya hipertensi adalah adanya radikal bebas. Senyawa yang dapat menetralkan radikal bebas adalah antioksidan. Daun cincau hijau dan air kelapa mengandung senyawa bioaktif yang dapat dimanfaatkan sebagai antioksidan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui aktivitas antioksidan, organoleptik dan daya terima Agar dengan penambahan daun cincau hijau dan air kelapa.

Metode: Desain penelitian ini adalah eksperimental dengan metode rancangan acak lengkap 2 faktorial yaitu penambahan sari daun cincau hijau dan air kelapa (90% : 10%, 80% : 20%, 70% : 30%) pada agar.

Hasil: Hasil uji statistik menggunakan kruskall wallis pada uji organoleptik didapatkan hasil bahwa terdapat perbedaan yang signifikan pada indikator warna, rasa dan tesktur agar-agar ($p < 0,05$). Uji hedonik tertinggi pada formula 3 sebesar 70,29%. Uji aktivitas antioksidan tertinggi pada formula 2 5585.48 ppm.

Kesimpulan: Berdasarkan penelitian ini agar-agar dengan penambahan daun cincau hijau dan air kelapa dapat diterima di masyarakat.

Kata Kunci : Agar-agar, daun cincau hijau, air kelapa dan aktivitas antioksidan.

PEMBUATAN AGAR DENGAN PENAMBAHAN DAUN CINCAU HIJAU (*Cyclea barbata l. miers*) DAN AIR KELAPA (*Cocos nucifera l*) SEBAGAI SNACK SUMBER ANTIOKSIDAN PADA PENDERITA HIPERTENSI

**Oleh :
Dyah Ayu Lestari
NIM.201902017**

ABSTRACT

Hypertension is a condition when there is an increase in systolic blood pressure ≥ 140 mmHg and diastolic ≥ 90 mmHg. One of the factors causing hypertension is the presence of free radicals. Compounds that can neutralize free radicals are antioxidants. Green grass jelly leaves and coconut water contain bioactive compounds that can be utilized as antioxidants. The purpose of this study was to determine the antioxidant activity, organoleptic and acceptability of Agar with the addition of green grass jelly leaves and coconut water. The design of this study was experimental with a complete randomized design method with 2 factorials, namely the addition of green grass jelly and coconut water (90%: 10%, 80%: 20%, 70%: 30%) to the agar. The results of statistical tests using Kruskal Wallis on organoleptic tests showed that there were significant differences in the indicators of color, taste and texture of agar ($p < 0.05$). The highest hedonic test in formula 3 was 70.29%. Antioxidant activity test was highest in formula 2 at 5585.48 ppm. The conclusion is that agar-agar with the addition of green grass jelly leaves and coconut water is acceptable in the community.

Keywords : Agar, Green cincau leaves, coconut water, Antioxidant activity