

SUMMARY

NILAI ORGANOLEPTIK DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PADA ES KRIM DENGAN PENAMBAHAN KULIT BUAH MANGGIS (*Garcinia mangostana* L)

Created by Siti Maulida

- Subject** : NILAI ORGANOLEPTIK DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PADA ES KRIM DENGAN PENAMBAHAN KULIT BUAH MANGGIS (*Garcinia mangostana* L)
- Subject Alt** : NILAI ORGANOLEPTIK DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PADA ES KRIM DENGAN PENAMBAHAN KULIT BUAH MANGGIS (*Garcinia mangostana* L)
- Keyword** : NILAI ORGANOLEPTIK; AKTIVITAS ANTIOKSIDAN; ES KRIM DENGAN PENAMBAHAN KULIT BUAH MANGGIS (*Garcinia mangostana* L);

Description :

Latar Belakang : Manggis (*Garcinia Mangostana* L) merupakan tanaman tahunan yang memiliki buah dengan rasa manis, asam berpadu sedikit sepat. Bagian buah terdiri atas daging buah dan kulit buah. Kulit buah manggis diketahui memiliki jumlah rendemen yg lebih besar daripada daging buahnya yaitu 66,67% dan tersusun atas senyawa polifenol yang cukup banyak, diantaranya adalah antosianin, tannin, xhantone dan senyawa asam fenolat. Tingginya persentase bagian kulit yang terbuang serta manfaat dari kulit buah manggis yang besar kurang diimbangi dengan upaya pemanfaatan. Oleh karena itu suatu alternatif dapat dilakukan dan mengaplikasikannya ke dalam produk es krim. Produk es krim tidak melalui pemanasan yang tinggi sehingga antioksidannya bisa stabil.

Tujuan: Mengetahui pengaruh penambahan kulit buah manggis terhadap nilai organoleptik dan aktivitas antioksidan pada eskrim.

Metode Penelitian: Penambahan kulit buah manggis dalam pembuatan es krim yang diuji yaitu 10%,20%,30%. Dilakukan uji organoleptik untuk mengetahui mutu hedonik dan uji hedonik (kesukaan) oleh 30 panelis. Uji statistik menggunakan One Way Anova. Uji analisis Aktivitas antioksidan pada tiga perlakuan berupa kontrol,10%,20%.

Hasil : Penambahan 10% kulit buah manggis lebih disukai dari segi rasa, warna, aroma, dan tekstur dibandingkan perlakuan lainnya ($p < 0,05$). Hasil analisa aktivitas antioksidan dalam es krim tanpa penambahan kulit buah manggis :0,1531 mg/g Vit C, penambahan 10%: 4,3110 mg/g Vit C, dan penambahan 20%: 4,166 mg/g Vit C.

Kesimpulan: Es krim kulit buah manggis yang terbaik adalah dengan penambahan 10% kulit buah manggis dengan aktivitas antioksidan 4,311 mg/g Vit C.

Date Create : 30/10/2013

Type : Text

Format : PDF

Language : Indonesian

Identifier : UEU-Undergraduate-2012-32-183

Collection : 2012-32-183
Source : Perpustakaan Esa Unggul
Relation Collection Universitas Esa Unggul
COverage : Sivitas Akademika Universitas Esa Unggul
Right : Copyright @2013 by UEU Library

Full file - Member Only

If You want to view FullText...Please Register as MEMBER

Contact Person :

Astrid Chrisafi (mutiaraadinda@yahoo.com)

Thank You,

Astrid (astrid.chrisafi@esaunggul.ac.id)

Supervisor