



ABSTRAK  
UNIVERSITAS ESA UNGGUL  
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN  
PROGRAM STUDI GIZI  
SKRIPSI, Februari 2018  
KARTIKA RESTIANA

**PEMBUATAN NATA DE STRAWBERRY (*Fragaria x ananassa*) SEBAGAI ALTERNATIF PRODUK PANGAN BARU TINGGI ANTIOKSIDAN**

**VI BAB, 116 Halaman, 11 Tabel, 4 Grafik, 6 Gambar**

**Latar Belakang:** Prevalensi penyakit degeneratif di Indonesia semakin meningkat. Senyawa antioksidan memiliki peran penting bagi kesehatan yang dapat mengurangi resiko penyakit degeneratif. Buah stroberi dimanfaatkan karena mengandung aktivitas antioksidan yang tinggi. **Tujuan:** Membuat *nata de strawberry* dengan penambahan gelatin. **Metode Penelitian:** Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah *experimental* dengan 4 perlakuan. Uji organoleptik menggunakan metode VAS (*Visual Analog Scale*) dilakukan oleh 30 orang panelis agak terlatih. Analisa data menggunakan uji stastik One Way ANOVA dan uji lanjut Bonferroni. **Hasil Penelitian:** Hasil penelitian menunjukkan penambahan buah stroberi dan gelatin yang berbeda memberikan pengaruh yang nyata ( $p \leq 0,05$ ) terhadap mutu serta kandungan aktivitas antioksidan pada *nata de strawberry*. Perlakuan dengan penambahan buah stroberi 200g dan gelatin 20g menghasilkan nilai aktivitas antioksidan tertinggi yaitu 94,51 ppm. Sedangkan hasil dari uji daya terima *nata de strawberry* perlakuan dengan penambahan sari stroberi 200g dan gelatin 20g adalah *nata de strawberry* yang paling disukai secara keseluruhan. **Kesimpulan:** Semakin banyak penambahan sari stroberi dan gelatin semakin tinggi nilai aktivitas antioksidan. Penelitian selanjutnya diharapkan agar melakukan uji masa simpan produk *nata de strawberry* untuk mengetahui tingkat ketahanan produk, penambahan cita rasa pada produk *nata de strawberry* dan TPC(Total Plate Count).

**Kata Kunci** : Gelatin, Stroberi, Antioksidan, *Nata de strawberry*

**Referensi** : 68 (1969-2017)