

## ABSTRAK



Judul : Formulasi Minuman Berbahan Dasar Jagung Ungu (*Zea Mays Var Ceratina Kulesh*) Dengan Penambahan Tepung Tempe Yang Berpotensi Sebagai Sumber Antioksidan Untuk *Recovery*

Nama : Agung Pratama Gumillar

Program Studi : Gizi

**Latar Belakang** : Jagung ungu mengandung antioksidan, karbohidrat dan protein yang berperan dalam proses *recovery* tubuh setelah melakukan olahraga atau aktifitas fisik dengan intensitas tinggi.

**Tujuan** : Mengembangkan pangan lokal dengan membuat produk minuman olahraga berbahan dasar jagung ungu dengan penambahan tepung tempe untuk *recovery*.

**Metode** : Penelitian eksperimental dengan RAL (Rancangan Acak Lengkap) yaitu 4 faktorial penelitian ini terdiri dari 4 taraf perlakuan dan 2 kali pengulangan analisis (*duplo*).. Uji organoleptik dilakukan oleh 30 panelis konsumen. Analisis zat gizi yang dilakukan adalah analisis kadar karbohidrat, protein, lemak, antioksidan, pH, viskositas, kadar air, kadar abu dan angka lempeng total.

**Hasil** : Hasil organoleptik menyimpulkan bahwa F3 dengan rasio perbandingan jagung ungu dan tepung tempe sebanyak 50g : 50g merupakan formulasi dengan mutu dan daya terima terbaik. Dari hasil analisis zat gizi, produk terbaik memiliki kandungan karbohidrat 6,64% sudah memenuhi syarat SNI 01-4452-1998, protein 0,53%, lemak 0,20%, antioksidan 341380.73 mg/L, pH 5,86, viskositas 11,2cP dan angka lempeng total  $3,7 \times 10^2$ .

**Kesimpulan** : Kesimpulan dalam penelitian ini produk minuman berbahan dasar jagung ungu dengan penambahan tepung tempe memiliki kandungan karbohidrat 6,64%, protein 0,53%, lemak 0,20%, antioksidan 341380.73mg/L, air 92,58%, abu 0,08%, pH 5,86, viskositas 11,2 cP, angka lempeng total  $3,7 \times 10^2$ .

Kata kunci: antioksidan, jagung ungu, *recovery*



## ABSTRAK

Title : Purple Corn Based Drink Formulation (Zea Mays Var Ceratina Kulesh) with The Addition Of Tempe Wich Has A Potential As A Source Of Antioxidant for Recovery  
Name : Agung Pratama Gumillar  
Study Program : Nutrition

**Background:** Purple corn contains antioxidants, carbohydrates and proteins that play a role in the body's recovery process after doing sports or physical activity with high intensity.

**Purpose :** Developing local food by making sports drink products made from purple corn with the addition of tempeh flour for recovery.

**Method :** Experimental research with CRD (Completely Randomized Design), namely 4 factorials. This research consists of 4 treatment levels and 2 repetitions of analysis (duplo). Organoleptic tests were carried out by 30 consumer panelists. Nutritional analysis carried out was an analysis of carbohydrate, protein, fat, antioxidant, pH, viscosity, water content, ash content and total plate count.

**Result :** The organoleptic results concluded that F3 with a ratio of 50g: 50g of purple corn and tempeh flour was the formulation with the best quality and acceptability. From the results of the nutritional analysis, the best products have carbohydrate content of 6,64% which has meet the SNI 01-4452-1998 requirements, 0,53% protein, 0,20% fat, 341380.73 mg / 100g antioxidants, pH 5.86. , a viscosity of 11.2 and a total plate number of  $3.7 \times 10^2$ .

**Conclusion :** kandungan antioksidan 341380.73 mg/100g, karbohidrat 6,64% dan protein 0,53%.

Keywords: purple corn, recovery, antioxidants

