

ABSTRAK

UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI
SKRIPSI, 28 JULI 2016

RENI MARCILIA FRIANA

KAJIAN DAYA TERIMA DAN NILAI GIZI MINUMAN FUNGSIONAL BUAH KECAPI (*Sandoricum koetjape Merr*)

Salah satu buah dari 253 jenis buah yang berpotensi untuk dikembangkan di Indonesia adalah buah kecap. Buah kecap baik daging maupun kulit buahnya mengandung antioksidan seperti betakaroten dan flavonoid yang berkhasiat sebagai antioksidatif dan antikarsinogenik untuk mencegah terjadinya penyakit kanker. Oleh karena itu, buah kecap berpotensi untuk dikembangkan menjadi minuman fungsional berkhasiat antioksidan. Pembuatan minuman fungsional buah kecap belum pernah diteliti sebelumnya. Tujuan Penelitian ini adalah untuk mengetahui daya terima dan nilai gizi minuman fungsional kombinasi daging buah dan kulit buah kecap. Penelitian ini menggunakan *Rancangan Acak Lengkap (RAL)*, dengan satu faktor yaitu faktor perbandingan daging buah kecap dan kulit buah kecap yang terdiri dari 3 aras perlakuan yang dianalisa menggunakan uji *Analisis Of Varians (Anova)* pada tingkat kepercayaan 95% atau $\alpha=0,05$ dan dilanjutkan dengan uji *Duncan*. Uji kandungan nilai gizi menggunakan analisis proksimat, uji vitamin C menggunakan metode *titrasi iodine* dan uji aktivitas antioksidan menggunakan metode *DPPH*. Hasil penelitian minuman fungsional buah kecap yang terbaik adalah perlakuan t2 (75 gr daging buah kecap dan 25 gr kulit buah kecap) untuk uji daya terima dengan kandungan air 92,37%, abu 0,22%, protein 0,04%, lemak 0,10%, karbohidrat 7,26% , vitamin C 0,68 mg dan aktivitas antioksidan 4.083 ppm.

Kata kunci : Minuman fungsional, buah kecap, aktivitas antioksidan