

**ABSTRAK****PENGARUH PENAMBAHAN KOMPOSISI TEPUNG WORTEL (*Daucus carota* L.) DAN BAYAM HIJAU (*Amaranthus tricolor* L.) TERHADAP KADAR ANTIOKSIDAN SERTA MASA SIMPAN MENTEGA**

Rizki Azizah  
131434052

Universitas Sanata Dharma

Mentega cepat mengalami kerusakan, hal tersebut mengakibatkan masa penyimpanan yang relatif singkat, cara untuk memperpanjang masa penyimpanan mentega dengan penambahan antioksidan. Antioksidan adalah suatu senyawa atau komponen kimia yang dalam kadar atau jumlah tertentu mampu menghambat atau memperlambat kerusakan akibat proses oksidasi. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh penambahan komposisi tepung wortel (*Daucus carota* L.) dan bayam hijau (*Amaranthus tricolor* L.) terhadap kadar antioksidan serta masa simpan mentega.

Cara pembuatan mentega dimulai dengan menggunakan krim susu yang didapat dari susu sapi mentah selanjutnya krim susu dipasteurisasi dan dilakukan proses pengocokan (*churning*) menggunakan blender setelah 20 menit akan terbentuk mentega. Pembuatan tepung wortel dan tepung bayam dimulai dengan mengiris wortel tipis-tipis lalu wortel dan bayam dioven dengan loyang yang berbeda. Setelah kering wortel dan bayam diblender lalu disaring, mentega lalu ditambahkan dengan tepung wortel dan tepung bayam, kemudian dibungkus dengan aluminium foil dan disimpan dilemari pendingin. Penelitian ini menggunakan perbedaan penambahan komposisi tepung wortel dan tepung bayam yaitu Kontrol tanpa penambahan tepung wortel dan bayam hijau K(W0:B0), Perlakuan 1 penambahan 1gram tepung wortel dan 2gram tepung bayam hijau P1(W1:B2), Perlakuan 2 penambahan 2gram tepung wortel dan 2gram tepung bayam hijau P2(W2:B2), Perlakuan 3 penambahan 2gram tepung wortel dan 1gram tepung bayam hijau P3(W2:B1). Parameter yang diamati yaitu hasil kadar antioksidan mentega dan masa simpan mentega.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan dengan penambahan tepung wortel dan tepung bayam memberikan pengaruh nyata ( $P < 0,00$ ) terhadap jumlah kadar antioksidan pada perlakuan K(W0:B0) kadar antioksidan yang dihasilkan adalah 28,89%, P1(W1:B2) sebanyak 62,09%, P2(W2:B2) sebanyak 70,83%, dan P3(W2:B2) sebanyak 70,8388 %. Penambahan tepung wortel dan tepung bayam dengan komposisi (W2:B1) pada perlakuan 2 (P2) adalah yang terbaik dalam meningkatkan kadar antioksidan yaitu sebanyak 70,8388 %. Penambahan tepung wortel dan tepung bayam juga memberikan pengaruh terhadap lama waktu penyimpanan mentega.

**Kata kunci** : Mentega, antioksidan, tepung wortel dan tepung bayam

**ABSTRACT****THE INFLUENCE OF ADDITION COMPOSITION CARROT FLOUR  
(*Daucus carota* L.) AND GREEN SPINACH FLOUR (*Amaranthus tricolor* L.)  
ON THE ANTIOXIDANTS LEVELS AND SHELF LIFE OF BUTTER**

Rizki Azizah

131434052

Universitas Sanata Dharma

*Butter is rapidly damaged, resulting in a relatively short storage period, a way to extend the storage period of butter with the addition of antioxidants. An antioxidant is a chemical compound or component in a certain amount or amount capable of inhibiting or delaying damage due to the oxidation process. The purpose of this study was to determine the effect of adding carrot flour composition (*Daucus carota* L.) and green spinach (*Amaranthus tricolor* L.) to antioxidant levels and butter shelf life.*

*How to make butter begins by using milk cream obtained from raw cow's milk than pasteurized milk cream and churning process using a blender after 20 minutes will form butter. The manufacture of carrot flour and spinach flour begins by slicing thin carrots and then carrots and spinach in a different dish. After drying the carrots and spinach blend then filtered, butter is then added with carrot flour and spinach flour, then wrapped with aluminum foil and stored in the cooler. This study used difference of addition of composition of carrot flour and spinach flour that is Control without addition of carrot flour and green spinach K (W0: B0), Treatment 1 addition of 1gram of carrot flour and 2gram of green spinach P1 (W1: B2), Treatment 2 addition of 2gram of flour carrots and 2gram green spinach P2 (W2: B2), Treatment 3 addition of 2gram carrot flour and 1gram green spinach P3 (W2: B1). The parameters observed were the antioxidant content of butter and the shelf life of butter.*

*The results showed that the treatment with the addition of carrot flour and flour spinach gave significant effect ( $P < 0,00$ ) to the amount of antioxidant level on the treatment of K (W0: B0) the resultant antioxidant level was 28,89%, P1 (W1: B2) 62,09%, P2 (W2: B2) 70,83%, and P3 (W2: B2) 70,8388%. The addition of carrot flour and spin meal with composition (W2: B1) in treatment 2 (P2) was the best in increasing the antioxidant level of 70.8388%. The addition of carrot flour and spinach flour also has an effect on the duration of butter storage.*

**Keywords : Butter, antioxidant, carrot flour and green spinach flour**