

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI BUNGA ROSELLA (*Hibiscus sabdariffa* Linn)
TERHADAP YOGHURT SUSU JAGUNG MANIS (*Zea mays*) dan
UJI AKTIVITAS ANTIKOSIDAN**

Antika Hizkia Prasetyani
Universitas Sanata Dharma
2018

ABSTRAK

Biji jagung manis (*Zea mays*) banyak dimanfaatkan untuk dikonsumsi sebagai produk makanan atau minuman. Salah satu produk dari biji jagung dapat dijadikan alternatif susu nabati yang rendah lemak. Bunga Rosella belum banyak dimanfaatkan sebagai produk olahan pangan selain diseduh. Rosella memiliki antosianin yang berperan sebagai sumber antioksidan alami. Untuk meningkatkan nilai gizi jagung manis dan bunga Rosella maka dibuat yoghurt susu jagung manis dengan perisa bunga Rosella. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari bunga Rosella terhadap tingkat keasaman (pH), karakteristik dan aktivitas antioksidan pada yoghurt susu jagung manis

Jenis penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap. Percobaan dilakukan dengan menggunakan 3 perlakuan berbeda dengan 1 kontrol negatif. Perlakuan tersebut adalah penambahan sari bunga Rosella sebagai perisa pada yogurt susu jagung manis, RCY 1, RCY 2, dan RCY 3 dengan penambahan 5 ml, 10 ml, 15 ml Hasil fermentasi diuji organoleptik oleh 20 panelis, selanjutnya dianalisis menggunakan uji Kruskal-wallis dan di uji aktivitas antioksidan dengan metode DPPH serta didukung analisis kualitatif

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan kontrol memiliki citarasa asam yang paling tinggi. RCY 3 memiliki warna paling merah dan aroma citrus rosella yang paling kuat. Perlakuan kontrol memiliki tekstur paling kental sedangkan RCY 3 memiliki tekstur paling encer. Pada analisa uji Kruskal-wallis ketajaman rasa asam, warna, aroma dan tekstur menunjukkan berpengaruh nyata ($\alpha < 0.05$) pada setiap perlakuan. Aktivitas antioksidan diukur menggunakan metode DPPH pada perlakuan K, RCY 1, RCY 2, dan RCY 3 dengan hasil 46,23%., 66,66%., 77,38%., dan 86,40%

Kata kunci : Yoghurt, Susu jagung manis, bunga Rosella, uji organoleptik, antioksidan

***THE INFLUENCE OF ADDITIONAL ROSELLA FLOWER (*Hibiscus sabdariffa* Linn)
ESSENCE ON SWEET CORN (*Zea mays*) MILK YOGHURT and ANTIOXIDANT ACTIVITY
TEST***

Antika Hizkia Prasetyani
141434096
2018

Abstract

*Sweet corn (*Zea mays*) kernels are widely used for consumption as a food or beverage product. One of the products of corn kernels can be used as low fat vegetable milk alternative. Rosella flowers have not been widely used as a processed food product other than brewed. Rosella has anthocyanin that acts as a source of natural antioxidants. To increase the nutritional value of sweet corn and Rosella flowers then made sweet corn milk yoghurt with Rosella flavors. The aims of the research is to know the influence of additional Rosella flower essence on the level of acidity (pH), characteristics and antioxidant activities in sweet corn milk yoghurt.*

The type of this research is Completely Randomized Design. The experiment was performed using 3 different treatments with 1 negative control. The treatment is the addition of roselle flower essence as a flavor on sweet corn milk yogurt, RCY 1, RCY 2, and RCY 3 with the addition of 5 ml, 10 ml, and 15 ml. The results of fermentation were tested for organoleptic test by 20 panelists, then analyzed using Kruskal-wallis test and in antioxidant activity test by DPPH method and supported by qualitative analysis.

The results of organoleptic tests showed that the control treatment had the highest acid flavor. RCY 3 has the reddest color and the rosella strongest citrus fragrance. The control treatment has the most viscous texture while RCY 3 has the most dilute texture. In the Kruskal-wallis test analysis of acidity, color, aroma and texture showed that have a significant effect ($\alpha < 0.05$) on each treatment. Antioxidant activity was measured using DPPH method on treatment of K, RCY 1, RCY 2, and RCY 3 with 46,23%, 66,66%, 77,38%, and 86,40%

Keywords : Yoghurt, sweet corn milk, Rosella flowers, organoleptic test, antioxidant