

**UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN KESUKAAN PANELIS
TERHADAP ES KRIM SARI SERAI (*Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf)**

**Maria Claret Triastini
141434010**

ABSTRAK

Dalam kehidupan sehari-hari kita tidak dapat terbebas dari senyawa radikal bebas. Untuk meredam aktivitas radikal bebas diperlukan antioksidan dari dalam makanan atau minuman. Radikal bebas dapat dikurangi dengan memanfaatkan serai karena mengandung fenol dan flavonoid. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui konsentrasi sari serai yang disukai panelis berdasarkan uji organoleptik dan mengetahui konsentrasi penambahan sari serai yang menghasilkan aktivitas antioksidan paling tinggi dalam pembuatan es krim sari serai.

Pembuatan es krim ini menggunakan metode *Ice Cream Mix* (ICM). Pada penelitian ini terdapat 3 perlakuan dan kontrol masing-masing dibuat 3 kali ulangan, yaitu dengan pemberian sari serai 5%, 10%, 15%, dan 0%. Es krim yang dihasilkan kemudian diuji organoleptik dan aktivitas antioksidan, selanjutnya data diuji statistik menggunakan *Anova one way*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa es krim dengan penambahan sari serai 5%, 10%, dan 15% tidak berpengaruh terhadap kesukaan panelis dan aktivitas antioksidan. Es krim yang memiliki aktivitas antioksidan paling tinggi adalah es krim dengan penambahan sari serai 5% dengan nilai 25,31%. Secara umum panelis lebih menyukai es krim dengan penambahan konsentrasi sari serai 15% untuk kesukaan aroma, rasa, dan tekstur. Sedangkan untuk kesukaan warna panelis lebih menyukai es krim dengan penambahan sari serai 10%.

Kata kunci : es krim, sari serai, aktivitas antioksidan, kesukaan panelis

The Antioxidant Activity Test and Panelis Preference for Lemongrass Ice Cream (*Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf)

***Maria Claret Triastini
141434010***

Abstract

In everyday, we can not be free from free radical compound. To reduce free radical activity, we required antioxidants that can be contained on food or beverage. Free radical sources could be reduced by utilizing lemongrass because it contains of fenol and flavonoid. This research aimed to know the addition of different concentration of lemongrass juice on ice cream production which was panelists preference based on organoleptic test and which contained the highest antioxidant activity.

The process of ice cream production was conducted by using ice cream mix (ICM) method. In this research there were 3 treatments and 1 control each were made 3 times repetition, which were treatment with 5%, 10%, 15% and 0% of lemongrass juice. Ice cream produced was tested for panelist preference and antioxidant activity, then the data was analyzed using One Way Anova.

The result showed that ice cream with the addition of lemongrass juice 5%, 10% and 15% did not effect on panelist preference and antioxidant activity. Ice cream that had highest antioxidant activity was ice cream with the addition of lemongrass juice 5% with the value of 25,31%. In general, panelist preferred ice cream with addition of 15% lemongrass juice for aroma, taste, and texture preferences. As for color preference, panelists prefer ice cream with 10% concentration of lemongrass juice addition.

Keywords: ice cream, lemongrass juice, antioxidant activity, panelists preference