

**ABSTRAK****UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS  
TERHADAP ES KRIM CINCAU HIJAU (*Cyclea barbata* Miers)**

Monica Dwi Arini  
Universitas Sanata Dharma  
2019

Es krim merupakan makanan yang disajikan dalam bentuk beku dan memiliki tekstur yang lembut serta memiliki nilai gizi yang tinggi. Konsumsi es krim semakin meningkat dari waktu ke waktu ditandai dengan bertambahnya varian rasa pada es krim. Cincau hijau merupakan salah satu jenis tanaman mengandung flavonoid yang berfungsi sebagai antioksidan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan berbagai konsentrasi cincau hijau terhadap tingkat kesukaan panelis pada es krim cincau hijau dan mengetahui pengaruh penambahan berbagai konsentrasi cincau hijau terhadap aktivitas antioksidan pada es krim cincau hijau.

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan dan 1 kontrol sebanyak 3 ulangan. Perlakuan yang digunakan yaitu penambahan cincau hijau sebanyak 150 gram, 200 gram, 250 gram. Untuk mengetahui pengaruh penambahan cincau hijau dilakukan uji organoleptik dan uji antioksidan menggunakan metode 1,1,2,2-*diphenyl picryl hydrazyl* (DPPH). Data dianalisis menggunakan program SPSS 20.

Berdasarkan uji organoleptik menunjukkan bahwa penambahan cincau hijau pada es krim dari perhitungan statistik menunjukkan nilai signifikansi  $> 0,05$  pada semua aspek baik warna : 0,062, aroma : 0,072, tekstur : 0,457, dan rasa : 0,082 sehingga penambahan cincau hijau tidak berpengaruh terhadap semua aspek tersebut. Panelis menyukai es krim cincau hijau pada perlakuan CA (150 gram cincau hijau). Aktivitas antioksidan pada setiap perlakuan menghasilkan persentase tertinggi yaitu pada penambahan cincau hijau sebanyak 250 gram dengan nilai 45,24% dan persentase terendah pada kontrol dengan nilai 17,65%.

**Kata kunci** : es krim cincau hijau, organoleptik, aktivitas antioksidan

**ABSTRACT****THE ANTIOXIDANT ACTIVITY TEST AND THE FAVOR LEVEL OF  
PANELIST ON GREEN CINCAU ICE CREAM (*Cyclea barbata* Miers)**

Monica Dwi Arini  
Sanata Dharma University  
2019

*Ice cream is a food that is served in frozen form and has a soft texture with high nutritional value. Ice cream consumption has increased from time to time, marked by an increase in the flavor variants of ice cream. Green cincau is one type of plants containing flavonoids that function as antioxidants. This study aims to determine the effect of adding various concentrations of green cincau to the level panelists preference on green cincau ice cream and to determine the effect of adding various concentrations of green cincau to the antioxidant activity of green cincau ice cream.*

*This type of research was experimental study using a completely randomized design (CRD) with 3 treatments and 1 control of 3 replications. The treatment used was the addition of green cincau as much as 150 grams, 200 grams, and 250 grams. To determine the effect of adding green cincau organoleptic and antioxidant tests were carried out using the methods 1,1,2,2-diphenyl picryl hydrazyl (DPPH). The data were analyzed using the SPSS 20 program.*

*Based on organoleptic tests showed that the addition of green cincau to ice cream from statistical calculations showed the results of sig. > 0.05 in all aspects of both color: 0.062, aroma: 0.072, texture: 0.457, and taste: 0.082 so that the addition of green cincau had no effect on all aspects. Panelists like green cincau ice cream in CA treatment (150 grams of green cincau). Antioxidant activity in each treatment produced the highest percentage, namely the addition of green cincau as much as 250 grams with a value of 45.24% and the lowest percentage in the control with a value of 17.65%.*

**Keywords:** *Ice cream, green cincau, organoleptic, antioxidant activity*