

ABSTRAK

Judul Penelitian ini adalah “Fortifikasi Tahu Menggunakan Antioksidan dari Ekstrak Kulit Pisang Kepok (*Musa bluggoe*)”. Kulit pisang diketahui mengandung senyawa metabolit sekunder yang berpotensi sebagai antioksidan. Antioksidan dari kulit pisang dapat dikonsumsi dengan dilakukan upaya fortifikasi ke dalam makanan yakni tahu. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui nilai aktivitas antioksidan ekstrak kulit pisang, mengetahui aktivitas antioksidan tahu sebelum dan sesudah terfortifikasi ekstrak kulit pisang dan menemukan penambahan terbaik ekstrak kulit pisang pada produk tahu berdasarkan parameter tekstur, warna dan aroma yang disukai oleh panelis. Metode yang dilakukan meliputi: pengujian aktivitas antioksidan pada ekstrak kulit pisang dan tahu sebelum dan sesudah terfortifikasi ekstrak kulit pisang dilakukan dengan metode DPPH, penambahan ekstrak kulit pisang ke dalam tahu dilakukan dengan berbagai variasi yaitu 1%, 5%, 10% dan 15% serta analisis tekstur, warna dan aroma tahu dengan uji hedonik oleh 25 panelis tidak terlatih. Hasil penelitian menunjukkan bahwa aktivitas antioksidan ekstrak kulit pisang diperoleh sebesar 95,14%. Aktivitas antioksidan pada tahu sebelum terfortifikasi ekstrak kulit pisang sebesar 34,98% dan aktivitas antioksidan pada tahu terfortifikasi ekstrak kulit pisang pada penambahan ekstrak kulit pisang sebesar 1%, 5%, 10%, 15% berturut-turut adalah 51,87%, 84,69%, 93,12%, 88,75%. Aktivitas antioksidan pada tahu sebelum terfortifikasi lebih kecil dibandingkan dengan aktivitas antioksidan pada tahu sesudah terfortifikasi. Penambahan terbaik ekstrak kulit pisang pada produk tahu yang paling disukai panelis berdasarkan parameter tekstur adalah sebesar 10%, warna sebesar 1%, sedangkan aroma sebesar 10%.

Kata kunci : aktivitas antioksidan, ekstrak kulit pisang kepok, fortifikasi, tahu.

ABSTRACT

The title of this research is “Tofu Fortification by Using Antioxidant From Peel Extract of Banana Kepok (Musa Bluggoe)”. The banana’s peel was known as a part of fruit that contained a lot of secondary metabolites which is have a potential as an antioxidant. By doing the fortification into a tofu, the antioxidant from banana’s peel can be obtained by all of us. This research aims to investigate the value of antioxidant activity from the extract of banana’s peel, and also to investigate the antioxidant activity from tofu with and without the addition of extract. Besides, this research aims to gain the best additional banana’s peel extract into tofu based on texture, color, and scent that are favored by panelist. The methods of this research were an experiment of antioxidant activity was determined by using DPPH method. The additional of the banana peel extract into tofu was done by using some variation 1%, 5%, 10% and 15% and also texture analysis, color, and tofu scent by using a hedonik test by 25 untrained panelist. The result of this research show that antioxidant activity from the extract of banana’s peel was around 95,14%. The antioxidant activity from unfortified tofu was around 34.98%. However, the antioxidant activity from fortified tofu with the variation additional of the extract 1%, 5%, 10%, 15% changing into 51,87%, 84,69%, 93,12%, 88,75%. The antioxidant activity from the unfortified tofu is lower than the antioxidant activity from the tofu fortified. By adding the best extract into tofu that are favored by panelist based on texture was about 10%, color was 1 %, and scent was 10 %.

Keywords: antioxidant activity, fortification, peel extract of banana kepok, tofu.