

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian yang berjudul pengaruh penambahan maltodekstrin pada pengolahan minuman serbuk sirsak terhadap aktivitas antioksidan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kondisi optimum pengolahan pengeringan beku serbuk sirsak dan mengetahui pengaruh penambahan maltodekstrin terhadap aktivitas antioksidan minuman serbuk sirsak. Sari buah sirsak diolah menjadi minuman serbuk sirsak melalui proses pengeringan beku dengan menambahkan maltodekstrin sebagai bahan pengisi. Kondisi optimum pembuatan minuman serbuk sirsak berdasarkan ciri fisik, aroma serta kestabilan kelarutan adalah dengan penambahan maltodekstrin sebanyak 20%. Metode penentuan aktivitas antioksidan dilakukan dengan metode DPPH. Kadar vitamin C yang terkandung dalam ekstrak sari buah sirsak dan minuman serbuk sirsak ditentukan dengan metode titrasi Iodimetri. Kandungan metabolit sekunder yang terkandung dalam ekstrak sari buah sirsak dan minuman serbuk sirsak yaitu golongan flavonoid dan terpenoid. Aktivitas antioksidan dan kadar vitamin C yang terdapat dalam ekstrak sari buah sirsak mengalami penurunan setelah diolah menjadi minuman serbuk sirsak. Selain itu aktivitas antioksidan dan kadar vitamin C minuman serbuk sirsak semakin menurun seiring dengan bertambahnya konsentrasi maltodekstrin yang ditambahkan. Penurunan aktivitas antioksidan pada minuman serbuk sirsak dengan penambahan maltodekstrin 20% adalah sebesar 36,84% sedangkan kadar vitamin C mengalami penurunan sebesar 65,44%.

Kata kunci: Aktivitas antioksidan, Maltodekstrin, Minuman serbuk sirsak, Vitamin C