

## ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian yang berjudul pengaruh waktu penyimpanan terhadap dwifungsi ekstrak biji alpukat sebagai zat warna dan antioksidan alami pada pembuatan es krim. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh waktu penyimpanan produk es krim yang ditambah zat warna ekstrak biji alpukat terhadap intensitas warna dan aktivitas antioksidan. Zat warna ekstrak biji alpukat diperoleh dengan cara ekstraksi *ultrasonic shaker* menggunakan air dengan metanol sebagai pembanding. Ekstrak air zat warna yang ditambahkan ke dalam es krim adalah 2.5%, 5% dan tanpa penambahan ekstrak sebagai kontrol. Aktivitas antioksidan ditentukan dengan metode DPPH, intensitas warna dengan spektrometri *visible*, dan tingkat kesukaan dilakukan dengan uji hedonik. Pengaruh waktu penyimpanan terhadap intensitas warna dan aktivitas antioksidan dilakukan dengan cara menyimpan produk es krim dengan aktivitas antioksidan tertinggi selama 1, 2, 3, 4, dan 5 hari pada kondisi *freezer*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa aktivitas antioksidan ekstrak air biji alpukat sebesar 60.78% sedangkan ekstrak metanol sebesar 96.41%. Aktivitas antioksidan produk dengan konsentrasi 2.5%, 5% dan tanpa penambahan ekstrak masing-masing sebesar 92.97%, 98.36% dan 64.46%. Semakin lama waktu penyimpanan, aktivitas antioksidan dan intensitas warna semakin menurun sedangkan tingkat kesukaan menunjukkan bahwa semakin tinggi konsentrasi zat warna yang ditambahkan pada es krim intensitas warna semakin disukai namun rasa semakin tidak disukai.

**Kata kunci : aktivitas antioksidan, biji alpukat, es krim, intensitas warna, zat warna**

*Hakim, Astri Astari. 2014*

**PENGARUH WAKTU PENYIMPANAN TERHADAP DWIFUNGSI EKSTRAK BIJI ALPUKAT SEBAGAI ZAT WARNA DAN ANTIOKSIDAN ALAMI PADA PEMBUATAN ES KRIM**

*Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu*

[Type text]

## ABSTRACT

*Has been done research about the storage time effect on the dual function of avocado seed extract as a antioxidant and natural colorant in ice cream production. This study intend to determine the storage time effect of ice cream added by avocado seed extract toward color intensity and antioxidant activity. Avocado seed extract obtained by extraction of ultrasonic shaker using water and methanol as controls. Concentration of avocado seed water extract were added to ice cream is 2.5%, 5% and be made ice cream without addition extract as a control. Antioxidant activity was determined by DPPH method, intensity of color with visible spectrometry, and level of preference done by hedonic test. Storage time effect on the color intensity and antioxidant activity is done by storing ice cream products with the highest antioxidant activity for 1, 2, 3, 4, and 5 days at freezer temperatures. The results showed that antioxidant activity of water extracts of avocado seed is 60.78% while the methanol extract is 96.41%. Antioxidant activity of product with water extract concentrations of 2.5%, 5% and without extract respectively by 92.97%, 98.36% and 64.46%. More longer the storage time, antioxidant activity and color intensity decreases while the preference level showed that more extract added in ice cream, the intensity of color product popular but in terms of taste unpopular.*

*Key Word : antioxidant activity, avocado seed, ice cream, color intensity, natural colorant*

**Hakim, Astri Astari. 2014**

**PENGARUH WAKTU PENYIMPANAN TERHADAP DWIFUNGSI EKSTRAK BIJI ALPUKAT SEBAGAI ZAT WARNA DAN ANTIOKSIDAN ALAMI PADA PEMBUATAN ES KRIM**

**Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](http://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](http://perpustakaan.upi.edu)**

[Type text]