

ABSTRAK

Es krim ubi jalar ungu merupakan makanan fungsional yang bermanfaat bagi kesehatan, aman, dan menyenangkan untuk dikonsumsi. Ubi jalar ungu mengandung antosianin yang bertindak sebagai antioksidan dan pewarna alami, juga memiliki kandungan pati yang dapat mempengaruhi tekstur dari es krim tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) terhadap aktivitas antioksidan dan sifat organoleptik. Es krim ubi jalar ungu dibuat melalui kombinasi proses pembekuan bahan-bahan yang terdiri dari susu, kuning telur, gula, *whipped cream* dan ubi jalar ungu sebagai substituen. Es krim ubi jalar ungu dibuat dengan berbagai formulasi perbandingan massa ubi jalar ungu dan adonan utama es krim, yaitu 0:10 (kontrol); 1:9; 2:8; 3:7 dan 4:6. Kadar antioksidan dan total antosianin ekstrak metanol ubi jalar ungu dan es krim dicari dengan menggunakan metode spektrofotometri. Uji organoleptik dilakukan terhadap 20 panelis tidak terlatih dengan atribut uji warna, rasa, tekstur dan sensasi di mulut (*mouthfeel*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin banyak ubi jalar ungu yang ditambahkan pada es krim semakin meningkat aktivitas antioksidan dan total antosianinnya. Formulasi es krim yang disukai panelis untuk warna adalah 4:6, untuk rasa 1:9, sedangkan untuk tekstur dan sensasi di mulut (*mouthfeel*) 3:7. Berdasarkan hasil uji statistik diketahui bahwa formulasi berpengaruh nyata terhadap warna, rasa, tekstur dan *mouthfeel* pada taraf kepercayaan 95% ($P=0,05$).

Kata kunci: antioksidan, antosianin, es krim, *mouthfeel*, ubi jalar ungu

Feni Mustika Sari, 2015

PENGARUH PENAMBAHAN UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L) TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN SIFAT ORGANOLEPTIK PADA ES KRIM

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

ABSTRACT

Purple sweet potato ice cream is a functional food that are beneficial to health, safe, and enjoyable to consume. Purple sweet potato contain anthocyanins which act as antioxidant, natural dyes and have a starch content which can affect the texture of ice cream. The aim of this research is to know the effect of addition purple sweet potato (*Ipomoea batatas* L) of antioxidant activity and organoleptic properties. Purple sweet potato ice cream is made through a combination of milk, egg yolk, sugar, whipped cream, and purple sweet potato as substituent. Purple sweet potato ice cream made with different formulations mass ratio of purple sweet potato and dough ice cream 0:10 (as control); 1:9; 2:8; 3:7 and 4:6. Antioxidant activity and total anthocyanin pigment content of methanolic extract from purple sweet potato and ice cream is measured with spectro-photometric methods. Organoleptic test conducted on 20 trained panelists which variables tested were color, taste, texture and mouthfeel. The result of this research showed that the more purple sweet potato is added to the ice cream has increased antioxidant activity and total anthocyanin pigment. Ice cream formulation for the panelists preferred for the color is 4:6, taste is 1:9, and for texture and mouthfeel is 3:7. Based on the result of the statistical test known formulation significantly ($P=0,05$) affect on color, taste, texture and mouthfeel.

Keywords: antioxidant, anthocyanin, ice cream, mouthfeel, purple sweet potato

Feni Mustika Sari, 2015

PENGARUH PENAMBAHAN UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L) TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN SIFAT ORGANOLEPTIK PADA ES KRIM

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