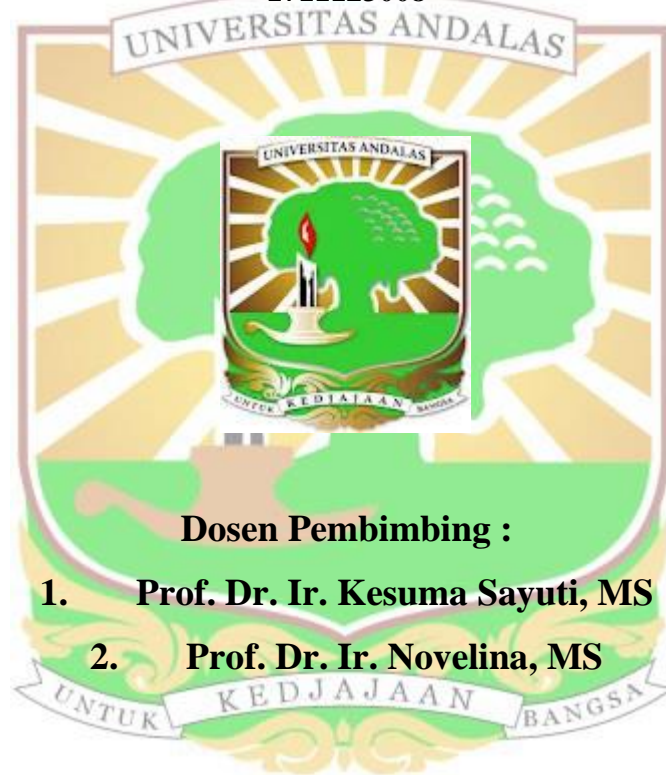


**PENGARUH PENAMBAHAN BUAH SENDUDUK
(*Melastoma malabathricum*, L.) TERHADAP KARAKTERISTIK ES
KRIM KOLANG-KALING**

FITRI ANDRIANI

1711123008



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

PENGARUH PENAMBAHAN BUAH SENDUDUK (*Melastoma malabathricum*, L.) TERHADAP KARAKTERISTIK ES KRIM KOLANG-KALING

Fitri Andriani, Kesuma Sayuti, Novelina

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan buah senduduk (*Melastoma malabathricum*, L) terhadap karakteristik sifat kimia, sifat fisik dan tingkat penerimaan panelis terhadap es krim. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Analisis data menggunakan ANOVA dan uji lanjut dengan DNMRT pada taraf 5%. Perlakuan penelitian ini adalah tingkat penambahan buah senduduk A (0%), B (2,5%), C (5%), D (7,5%), dan E (10%). Hasil penelitian menunjukkan penambahan buah senduduk berpengaruh nyata pada taraf 5% terhadap analisis uji kadar protein, total padatan, kadar lemak, aktivitas antioksidan, total antosianin, pH, analisis fisik *overrun*, waktu leleh, warna, angka lempeng total, dan organoleptik warna, rasa dan tekstur, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap organoleptik aroma. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah perlakuan E (penambahan konsentrasi buah senduduk 10%) dengan rata-rata kadar protein 5,39%, total padatan 37,83%, kadar lemak 5,33%, aktivitas antioksidan 59,78%, total antosianin 6,16 mg/L, pH 6,78, *overrun* 29,18%, waktu leleh 14,16 menit, uji warna 35,54 (L) ; °Hue 297,71, angka lempeng total $1,40 \times 10^5$, dan rata-rata nilai uji organoleptik warna (3,16), aroma (3,56), rasa (3,36) dan tekstur (3,40).

Kata kunci: Aktivitas Antioksidan, Antosianin, Es Krim, Karakteristik, *Melastoma malabathricum*, L.



Effect of Additional Senduduk Fruit (*Melastoma malabathricum*, L) on the Characteristic of Kolang-Kaling Ice Cream

Fitri Andriani, Kesuma Sayuti, Novelina

ABSTRACT

The research aims to know the effect of adding senduduk fruit (*Melastoma malabathricum*, L) on the characteristic of chemical, physical, and panelist acceptance of ice cream. This research used completely randomized design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. Analysis of data used ANOVA and continued with DNMRT at the 5% significant level. The treatments in this study were the addition of senduduk fruit A (0%), B (2,5%), C (5%), D (7,5%), and E (10%). The result showed that the level of addition of senduduk fruit had a significant effected at the 5% level on analysis of protein content, total solid, fat content, antioxidant activity, total anthocyanin, pH, *overrun*, melting time, color, total plate number and organoleptic on color, taste and texture, but it has no significant effected on the organoleptic aroma. The best treatment in this research was treatment E (addition of 10% senduduk fruit) with average of protein content 5,39%, total solid 37,83%, fat content 5,33%, antioxidant activity 69,78%, total anthocyanin 6,16 mg/L, pH 6,68, *overrun* 29,18%, melting time 14,16 minute, color 35,54 (L), ; °Hue 297,71 total plate number $1,40 \times 10^5$ and organoleptic on color (3,16), aroma (3,56), taste (3,36) dan texture (3,40).

Keyword: Antioxidant Activity, Anthocyanin, Ice Cream, Characteristic, *Melastoma malabathricum*, L.

