

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI DAUN SENDUDUK  
(*Melastoma malabathricum*, L) TERHADAP KARAKTERISTIK  
ES KRIM DENGAN KOLANG-KALING SEBAGAI  
PENGENTAL**

**RACHMANIAR OKTAVIANI**

**1711123005**



**Pembimbing 1 : Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, MS  
Pembimbing 2 : Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, MS**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG**

**2021**

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI DAUN SENDUDUK  
(*Melastoma malabathricum*, L) TERHADAP KARAKTERISTIK  
ES KRIM DENGAN KOLANG-KALING SEBAGAI  
PENGENTAL**

**RACHMANIAR OCKTAVIANI**

**1711123005**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG**

**2021**

**Pengaruh Penambahan Sari Daun Senduduk (*Melastoma malabathricum*, L) Terhadap Karakteristik Es Krim Dengan Kolang-Kaling Sebagai Pengental**

Rachmaniar Ocktaviani, Kesuma Sayuti, Fauzan Azima

**ABSTRAK**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan sari daun senduduk (*Melastoma malabathricum*, L) terhadap karakteristik kimia, fisik, dan daya terima secara organoleptik terhadap es krim dengan kolang-kaling sebagai pengental. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari lima perlakuan (A 0%; B 2,5%; C 5%; D 7,5% dan E 10%) dan tiga ulangan. Analisis data menggunakan ANOVA dan uji lanjut dengan DNMRT pada taraf signifikansi 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan sari daun senduduk meningkatkan kadar protein, kadar lemak, aktivitas antioksidan, total padatan, total polifenol, *overrun*, waktu leleh, angka lempeng total, dan penerimaan secara organoleptik (warna, rasa, dan tekstur), namun tidak berpengaruh terhadap aroma. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah perlakuan C (penambahan sari daun senduduk 5%) dengan kadar protein rata-rata 3,91%, kadar lemak 6,33%, aktivitas antioksidan 43,42%, total padatan 37,33%, total polifenol 2890,66 mgGAE/g, *overrun* 30,16%, waktu leleh 12,13 menit, angka lempeng total  $1,5 \times 10^5$  dan penerimaan secara organoleptik terhadap warna (4,12), aroma (3,48), rasa (3,92) dan tekstur (3,96).

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

**Effect of Additional Senduduk Leaves Juice (*Melastoma malabathricum*, L) on the Characteristic Ice Cream with Kolang-Kaling as a Tickener**

Rachmaniar Ocktaviani, Kesuma Sayuti, Fauzan Azima

**ABSTRACT**

The purpose of this study was to determine the effect of adding senduduk leaves juice (*Melastoma malabathricum*, L) on the characteristic of chemical, physical, and organoleptic properties ice cream with kolang-kaling as a tickener. This study utilized a completely randomized design (CRD) with five treatments (A 0%; B 2.5 %; C 5%; D 7.5 %, and E 10%) and three replications. Analysis of data used ANOVA and continued with DNMRT at the 5% level of significance. The results indicated that adding senduduk leaves juice increased the protein content, fat content, antioxidant activity, total solid, total polyphenol, overrun, melting time, total plate number, and organoleptic acceptance (color, taste, and texture), but had no effect on aroma. The best treatment in this study was C (addition of 5% senduduk leaves juice) which had an average protein content 3,91%, fat content 6,33%, antioxidant activity 43,42%, total solids content 37,33%, total polyphenol content 2890,66 mgGAE/g, overrun 30,16%, melting time 12,13 minutes, total plate number  $1,5 \times 10^5$  and acceptability organoleptic on color (4,12), aroma (3,48), taste (3,92) dan texture (3,96).

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