

RINGKASAN

“Perbandingan Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris dari Minuman Kulit Melinjo dengan Penambahan Alang-Alang atau Bunga Melati Kering”, Sayla Rizqi Kafiya, NIM B32190689, Tahun 2022, 31 Halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP., MP. (Dosen Pembimbing).

Banyaknya kandungan baik dari kulit melinjo serta untuk memanfaatkan limbahnya, maka disini kulit melinjo diolah menjadi minuman. Minuman kulit melinjo akan ditambahkan bahan-bahan tambahan untuk memperbaiki cita rasa yang dapat diterima oleh masyarakat. Pemanfaatan bunga melati sebagai penambah aroma yang dapat menyamarkan aroma langu pada minuman. Bunga melati yang ditambahkan pada minuman biasanya adalah bunga yang telah dikeringkan. Selain itu, salah satu jenis rumput yang biasa tumbuh di daerah Indonesia yakni alang-alang juga dapat dicampurkan pada minuman karena memiliki rasa manis dan memberikan rasa sejuk.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan aktivitas antioksidan dan penerimaan sensoris dari masyarakat. Perlakuan yang dilakukan dengan menambahkan alang-alang atau bunga melati kering pada kulit melinjo masing-masing rasio 9:1, 8:2, dan 7:3. Pengolahan data hasil penelitian menggunakan sidik ragam (ANOVA) untuk mendapatkan ada tidaknya perbedaan dari setiap perlakuan.

Berdasarkan hasil penelitian aktivitas antioksidan kulit melinjo dengan alang-alang sebesar 52,64%-58,93%. Aktivitas antioksidan minuman kulit melinjo dengan bunga melati kering sebesar 59,52%-70,49%. Semakin besar rasio penambahan alang-alang ataupun bunga melati kering, semakin tinggi aktivitas antioksidannya.

Berdasarkan hasil sidik ragam (ANOVA) data uji sensoris hedonik dan mutu hedonik terhadap penambahan alang-alang tidak berpengaruh nyata pada warna, aroma dan rasa. Hasil sidik ragam (ANOVA) data uji sensoris hedonik dan mutu hedonik terhadap penambahan bunga melati tidak berpengaruh nyata pada

warna dan berpengaruh nyata pada aroma dan rasa. Semakin tinggi rasio penambahan terhadap masing-masing bahan, semakin tinggi kualitas dan penerimaan terhadap minuman kulit melinjo.

Penentuan perlakuan terbaik diperoleh jika parameter aktivitas antioksidan menjadi parameter paling penting menurut panelis dengan nilai rata-rata sebesar 3,8. Selanjutnya, parameter rasa dengan nilai 2,92, parameter aroma dengan nilai 1,92, dan terakhir parameter warna dengan nilai 1,36. Minuman kulit melinjo dengan bahan tambahan alang-alang terbaik yakni pada perlakuan R3A1 (7 Kulit Melinjo : 3 Alang-Alang) dengan karakteristik sebagai berikut : aktivitas antioksidan 58,93%; warna 3,44 (cukup suka); aroma 3,52 (suka); rasa 3,56 (suka). Minuman kulit melinjo dengan bahan tambahan bunga melati kering terbaik yakni pada perlakuan R3A2 (7 Kulit Melinjo : 3 Bunga Melati) dengan karakteristik sebagai berikut : aktivitas antioksidan 70,49%; warna 3,4 (cukup suka); aroma 4,08 (suka); rasa 4,04 (suka).