

## RINGKASAN

**Pengaruh Penyeduhan Minuman Kulit Melinjo Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensoris**, Idham Muhamad, NIM B32172053, Tahun 2020, 23 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP, MP. (Pembimbing).

Melinjo (*Gnetum gnemon L*) merupakan salah satu komoditas buah lokal yang memiliki berbagai macam manfaat. Pemanfaatan buah melinjo segar hanya terbatas sebagai bahan tambahan pembuatan sayur dan bahan baku utama pembuatan emping. Pada proses pembuatan emping kulit melinjo hanya dibuang menjadi limbah pertanian. Sedangkan kulit melinjo memiliki beberapa kandungan yang dapat dimanfaatkan.

Pemanfaatan kulit melinjo dapat digunakan sebagai bahan baku utama dalam pembuatan minuman kulit melinjo. Kulit melinjo mengandung asam askorbat, tokoferol, dan polifenol serta berpotensi sebagai inhibitor xantin oksidase juga memiliki aktivitas sebagai antioksidan. Minuman kulit melinjo merupakan minuman yang terbuat dari kulit melinjo kering yang sudah diblansing menggunakan media asam sitrat. Pemanfaatan asam sitrat bertujuan untuk meningkatkan aktivitas antioksidan serta sifat sensoris sehingga dapat diterima oleh konsumen.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh berat kulit melinjo kering dan volume air pada proses penyeduhan terhadap aktivitas antioksidan dan sifat sensoris minuman kulit melinjo. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan acak lengkap (RAL) 2 faktor yaitu faktor berat melinjo kering (A) 2 gram, 3 gram, 4gram dan volume penyeduhan (B) 100 ml dan 200 ml Metode pengujian minuman kulit melinjo dilakukan dengan pengujian aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH dan uji sensoris menggunakan metode uji hedonik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kandungan aktivitas antioksidan minuman kulit melinjo sebesar 34,40%-44,43%. Pada pengujian hedonik karakteristik warna mendapatkan nilai uji hedonik sebesar 3,0-3,63 (agak suka) Karakteristik aroma mendapatkan nilai uji hedonik sebesar 3,03-3,7 (agak suka).

Karakteristik rasa mendapatkan nilai uji hedonik sebesar 3,26-3,7 (agak suka). Penentuan perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan A3B1 (4 gram, 100ml) dengan kandungan karakteristik sebagai berikut : antioksidan 43,33%; warna 3,63 (agak suka); aroma 3,70 (agak suka); rasa 3,70 (agak suka).