

## RINGKASAN

**Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris pada Minuman Dalam Kemasan dengan Formulasi Kulit Melinjo, Daun Mint, dan Daun Stevia**, Evatus Sholehah, NIM B32171714, Tahun 2020, 74 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S.Tp, MP (Pembimbing I).

Melinjo adalah tanaman yang terkenal di Indonesia, hampir keseluruhan dari tanaman melinjo dapat dimanfaatkan. Produk yang terkenal dari buah melinjo adalah emping. Emping sendiri terbuat dari biji melinjo yang dipipihkan. Pada pembuatan emping akan menghasilkan limbah berupa kulit melinjo. Pada umumnya kulit melinjo dimasak untuk dijadikan sayur. Kulit melinjo diketahui memiliki kandungan yang bagus untuk kesehatan tubuh. Kandungan yang ada pada kulit melinjo salah satunya yaitu antioksidan, selain itu juga terdapat senyawa polifenol yang dapat menghambat kinerja xantin oxidase yang merupakan penyebab dari penyakit asam urat. Berdasarkan kandungan yang dimiliki oleh kulit melinjo serta penelitian yang pernah dilakukan sebelumnya, peneliti tertarik untuk menggunakan kulit melinjo sebagai produk minuman dalam kemasan siap minum yang di inovasikan dengan tambahan dari daun mint dan daun stevia. Daun mint dalam penelitian ini berfungsi untuk memberikan kesan segar pada minuman dalam kemasan karena 78% daun mint mengandung menthol. Daun stevia dalam penelitian ini berfungsi untuk memberikan rasa manis, rasa manis berasal dari steviosida yang ada didalam daun stevia. Minuman dalam kemasan (*ready to drink*) adalah istilah yang digunakan untuk mendeskripsikan jenis minuman yang dijual dalam sebuah kemasan sehingga dapat dikonsumsi secara langsung tanpa harus dilakukan pengolahan lebih lanjut. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian terhadap sifat sensoris dan aktivitas antioksidan pada minuman dalam kemasan dengan formulasi kulit melinjo, daun mint, dan daun stevia.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah penambahan kulit melinjo, daun mint, dan daun stevia pada penelitian ini dapat memberikan pengaruh terhadap sifat sensoris dan aktivitas antioksidannya. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial dengan 6 perlakuan yaitu F1 (2 gr kulit melinjo; 0 gr daun mint; 1 gr daun stevia), F2 (0 gr kulit melinjo; 2 gr daun mint; 1 gr daun stevia), F3 (1 gr kulit melinjo; 1 gr daun mint; 1 gr daun stevia), F4 (1,25 gr kulit melinjo; 0,75 gr daun mint; 1 gr daun stevia), F5 (1,50 gr kulit melinjo; 0,50 gr daun mint; 1 gr daun stevia), F6 (1,75 gr kulit melinjo; 0,25 gr daun mint; 1 gr daun stevia).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi penambahan kulit melinjo, daun mint, dan daun stevia memberikan pengaruh yang sangat berbeda nyata ( $F_{hitung} > F_{tabel 1\%}$ ) terhadap aktivitas antioksidan. Pada sifat sensorisnya, formulasi penambahan kulit melinjo, daun mint, dan daun stevia memberikan pengaruh yang sangat berbeda nyata pada uji hedonik warna dan kenampakan, namun pada uji hedonik rasa dan aroma tidak memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap formulasi penambahan kulit melinjo, daun mint, dan daun stevia. Perlakuan terbaik pada minuman dalam kemasan dengan formulasi kulit melinjo, daun mint, dan daun stevia terdapat pada perlakuan F1 untuk aktivitas antioksidan (49,05%) dan perlakuan F3 untuk uji sensoris (warna 3,17 (Agak suka), rasa 3,20 (Agak suka), aroma 3,10 (Agak suka) dan kenampakan 3,20 (Agak suka)).