

MELINDA EGA JAYANTI NIM. 17.03.31.1.00024. Pengaruh Penambahan Ekstrak Andaliman dan Lama Perebusan Susu Jagung Terhadap Antioksidan dan Sifat Sensoris. Dibawah bimbingan **Cahyo Indarto, S. TP., MP. Ph. D** dan **Khoirul Hidayat, S. T., MT.**

ABSTRAK

*Susu jagung merupakan susu nabati yang berasal dari bahan dasar jagung yang diperoleh dengan penggilingan dan disaring untuk diambil filtratnya. Buah andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*) merupakan salah satu rempah yang berasal dari Toba Samosir dan Tapanuli Utara. Buah andaliman mengandung senyawa terpenoid yang mempunyai aktivitas antioksidan. Penambahan andaliman pada suatu produk dapat mempertahankan mutu pangan dari berbagai kerusakan, ketengikan dan antimikroba. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak andaliman dan lama perebusan susu jagung terhadap aktivitas antioksidan dan sifat sensoris. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 2 faktor perlakuan. Faktor perlakuan yang digunakan adalah konsentrasi ekstrak andaliman (0,1%, 0,25% dan 0,5%) dan lama perebusan (30 menit, 45 menit dan 60 menit). Parameter pengujian pada penelitian ini adalah uji sensoris, uji antioksidan, uji warna, uji viskositas dan uji pH. Pengujian antioksidan menggunakan metode diphenil-2-picrylhydrazyl (DPPH). Semakin tinggi konsentrasi ekstrak andaliman yang ditambahkan maka nilai aktivitas antioksidan juga semakin meningkat. Sedangkan hasil dari pengujian antioksidan menunjukkan adanya peningkatan nilai persen inhibisi terhadap rata-rata semua perlakuan dengan faktor lama perebusan. Semakin lama perebusan nilai persen inhibisi juga semakin meningkat. Hasil analisis sifat sensoris menunjukkan bahwa penambahan konsentrasi ekstrak andaliman tidak berpengaruh nyata terhadap warna, rasa, aroma dan kesukaan keseluruhan. Sedangkan faktor lama perebusan tidak berbeda nyata terhadap sifat sensoris warna, aroma dan kesukaan keseluruhan, tetapi pada parameter rasa berpengaruh nyata.*

Kata Kunci : *Susu Jagung, Andaliman, Antioksidan, Sensoris*

MELINDA EGA JAYANTI NIM. 17.03.31.1.00024. Effect of Addition of Andaliman Extract and Boiling Time of Corn Milk on Antioxidants and Sensory Properties. Under the guidance of **Cahyo Indarto, S. TP., MP. Ph. D** and **Khoirul Hidayat, S. T., MT.**

ABSTRACT

Corn milk is vegetable milk derived from corn which is obtained by milling and filtered to obtain the filtrate. Andaliman fruit (Zanthoxylum acanthopodium) is one of the spices originating from Toba Samosir and North Tapanuli. Andaliman fruit contains terpenoid compounds which have antioxidant activity. The addition of andaliman to a product can maintain food quality from various damages, rancidity and antimicrobial. This study aims to determine the effect of adding andaliman extract and boiling time of corn milk on antioxidant activity and sensory properties. This study used a completely randomized design (CRD) with 2 treatment factors. The treatment factors used were the concentration of andaliman extract (0.1%, 0.25% and 0.5%) and boiling time (30 minutes, 45 minutes and 60 minutes). The test parameters in this study were sensory test, antioxidant test, color test, viscosity test and pH test. Antioxidant testing using the diphenyl-2-picrylhydrazyl (DPPH) method. The higher the concentration of andaliman extract added, the value of antioxidant activity also increased. While the results of antioxidant testing showed an increase in the percentage of inhibition on the average of all treatments with the boiling time factor. The longer the boiling time, the percentage of inhibition also increased. The results of the analysis of sensory properties showed that the addition of the concentration of andaliman extract had no significant effect on the color, taste, aroma and overall preference. While the boiling time factor was not significantly different on the sensory properties of color, aroma and overall preference, but the taste parameters had a significant effect.

Keywords : Corn milk, Andaliman, Antioxidants, sensory