

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Karakteristik Proksimat, Antioksidan dan Organoleptik Produk Macaron yang Disubstitusi Bubuk Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.)

Mayang Auliansyah Suseno

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=77474&lokasi=lokal>

Abstrak

Bunga telang memiliki kandungan antioksidan yang berpengaruh terhadap penyakit tidak menular sebagai penghambat produksi oksigen reaktif dan menangkap radikal bebas pada tubuh, Tujuan dari penelitian untuk mengetahui pengaruh bubuk bunga telang terhadap karakteristik proksimat, antioksidan dan organoleptik terhadap produk macaron. Penelitian ini merupakan jenis penelitian eksperimen yang menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 faktor perlakuan pada proporsi tepung almond dan bubuk bunga telang yaitu F0 (100:0), F2 (85:15), F3 (80:20) dan F3 (75:25). Analisis yang digunakan yaitu uji ANOVA dengan uji lanjut Duncan. Hasil analisis pada macaron menunjukkan bahwa perlakuan tiap formulasi berpengaruh nyata ($p < 0.05$) terhadap hasil uji proksimat dan aktivitas antioksidan. Hasil organoleptik menunjukkan substitusi bubuk bunga telang berpengaruh nyata ($p < 0.05$) terhadap parameter warna, rasa, aroma. F3 merupakan formula macaron terpilih dengan komposisi kimia yakni kadar air 17,85%, abu 1,25%, protein 7,52%, lemak 19,62%, karbohidrat 53,75%, energi 421,68 kkal/100 g, dan aktivitas antioksidan 729,82 mg/kg yang dikategorikan sangat lemah. Kesimpulan dari penelitian yaitu substitusi bubuk bunga telang pada produk macaron tidak memberikan peningkatan aktivitas antioksidan pada produk menjadi lebih baik.