

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

## PENGARUH PENAMBAHAN SEDUHAN KAYU MANIS (*Cinnamomum Burmannii*) TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PRODUK HARD CANDY

Larasiana Tarisa Dwi Sandi

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=78060&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

Kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) merupakan rempah yang memiliki cita rasa dan aroma khas. Kayu manis memiliki kandungan antioksidan yang tinggi sehingga sangat potensial untuk dikembangkan menjadi produk pangan seperti hard candy. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 kali pengulangan. Formulasi terdiri dari F1 (Gula Isomalt dan Glukosa 50% : Seduhan kayu manis 35%), F2 (Gula Isomalt dan Glukosa 50% : Seduhan kayu manis 40%), F3 (Gula Isomalt dan Glukosa 50% : Seduhan kayu manis 35%) dan F0 (Gula Isomalt dan Glukosa 100% : Seduhan kayu manis 0%) sebagai kontrol. Analisis yang dilakukan dalam penelitian meliputi kadar proksimat, aktivitas antioksidan dan organoleptik. Data dianalisis menggunakan ANOVA dengan Microsoft Excel. Hasil penelitian menunjukkan terdapat pengaruh yang nyata terhadap variasi penambahan seduhan kayu manis terhadap produk hard candy, namun hasil aktivitas antioksidan pada produk hard candy berturut-turut F1 (3424,60 mg/kg), F2 (1608,29 mg/kg) dan F3 (1522,97 mg/kg) hal tersebut menggambarkan bahwa antioksidan pada produk ini masih tergolong sangat lemah. Hasil uji sidik ragam pada uji hedonik yaitu terdapat perbedaan yang nyata terhadap warna, rasa dan tekstur, namun tidak terdapat perbedaan yang nyata pada aroma dan overall.