UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN BUNGA KECOMBRANG TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, KUALITAS KIMIA, DAN KUALITAS SENSORIS EMPAL GENTONG PASTA
FARAH WAHYU AMALA S, Ir. Edi Suryanto, M. Sc., Ph.D., IPU., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

PENGARUH PENAMBAHAN BUNGA KECOMBRANG TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, KUALITAS KIMIA, DAN KUALITAS SENSORIS EMPAL GENTONG PASTA

Farah Wahyu Amala Sugiharto
19/439373/PT/08008

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bunga kecombrang terhadap aktivitas antioksidan, kualitas kimia, dan kualitas sensoris empal gentong pasta. Bahan yang digunakan antara lain daging sapi, bunga kecombrang, kunir, jahe, laos, serai, kencur, bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, lada, klabet, pala, kapulaga, jinten, cengkeh, kayu manis, misoi, daun salam, bumbu empal gentong kering, gula pasir, penyedap, vetsin, gula merah, garam, santan, dan tepung maizena. Perlakuan yang digunakan terdiri dari 4 perlakuan penambahan bunga kecombrang dengan konsentrasi berbeda, yaitu 0, 1, 2, dan 3% bunga kecombrang. Parameter yang diuji adalah aktivitas antioksidan, kualitas kimia (kadar air, abu, protein, lemak) dan kualitas sensoris (warna, aroma, rasa, tekstur, keempukan, dan daya terima). Data yang diperoleh dianalisis menggunakan *One Way* ANOVA dan Kruskall Wallis. Hasil yang menunjukkan perbedaan nyata diuji lanjut dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (DMRT). Hasil analisis menunjukkan bahwa penambahan bunga kecombrang berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan empal gentong pasta ($P<0,05$), namun tidak berpengaruh nyata terhadap kualitas kimia dan kualitas sensoris empal gentong pasta ($P>0,05$). Kesimpulan penelitian ini adalah penambahan bunga kecombrang meningkatkan aktivitas antioksidan empal gentong pasta. Penambahan bunga kecombrang sampai level 3% dapat meningkatkan kadar protein, lemak, dan abu empal gentong pasta dan masih dapat diterima panelis.

(Kata kunci: empal gentong, pasta, bunga kecombrang, aktivitas antioksidan, kualitas kimia, kualitas sensoris)

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN BUNGA KECOMBRANG TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, KUALITAS KIMIA, DAN KUALITAS SENSORIS EMPAL GENTONG PASTA
FARAH WAHYU AMALA S, Ir. Edi Suryanto, M. Sc., Ph.D., IPU., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

THE EFFECT OF KECOMBRANG FLOWER ADDITION ON ANTIOXIDANT ACTIVITY, CHEMICAL QUALITY, AND SENSORY QUALITY OF EMPAL GENTONG PASTE

Farah Wahyu Amala Sugiharto
19/439373/PT/08008

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of kecombrang flower addition on antioxidant activity, chemical quality, and sensory quality of empal gentong paste. The ingredients used include beef, kecombrang flowers, turmeric, ginger, galangal, lemongrass, aromatic ginger, shallots, garlic, candlenuts, coriander, pepper, klabet, nutmeg, cardamom, cumin, cloves, cinnamon, misoi, bay leaves, dry empal seasoning, sugar, flavor ehancer, MSG, brown sugar, salt, coconut milk, and cornstarch. The treatment used consisted of 4 treatments of adding kecombrang flowers with different concentrations, namely 0, 1, 2, and 3% kecombrang flowers. Parameters to be tested were antioxidant activity, chemical quality (moisture ash, protein, and fat content) and sensory quality (color, aroma, taste, texture, tenderness, and acceptability). The data obtained will be analyzed using One Way ANOVA and Kruskall Wallis. Results that show a real difference are tested with Duncan's New Multiple Range Test (DMRT). The result of the analysis showed that the addition of kecombrang flowers had a significant effect on antioxidant activity of empal gentong paste ($P<0,05$), but had no effect on the chemical and sensory qualities of empal gentong paste ($P>0,05$). The conclusion obtained was that the addition of kecombrang flowers increased antioxidant activity of empal gentong paste. The addition of 3% kecombrang flowers can increase protein, fat, and ash content of empal gentong paste and was still acceptable to the panelist.

(Keywords**:** empal gentong, paste, kecombrang flower, antioxidant activity, chemical quality, sensory quality)