

ANALISIS PROKSIMAT DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PADA ES KRIM BIJI ALPUKAT (*Persea americana*) DAN KAYU MANIS (*Cinnamomum burmannii*)

Tri Rizky Febrianti¹, Rio Jati Kusuma², Dian Caturini Sulistyoningrum³

INTISARI

Latar belakang: Konsumsi jajanan pada anak seharusnya memiliki kontribusi dalam mendukung pemenuhan kebutuhan zat gizi untuk menunjang pertumbuhan. Namun, saat ini telah marak beredar produk jajanan yang tidak terjamin keamanan dan kesehatannya sehingga berisiko menyebabkan berbagai gangguan kesehatan. Inovasi produk jajanan berupa es krim dengan penambahan biji alpukat dan kayu manis menjadi salah satu alternatif untuk mengatasi hal tersebut. Tingginya kandungan antioksidan pada biji alpukat dan kayu manis dapat menunjang perkembangan fisik dan kognitif karena kemampuannya dalam melawan stres oksidatif. Es krim dinilai produk yang sesuai dikarenakan tingginya konsumsi es krim terutama pada anak-anak.

Tujuan: Menganalisis kadar proksimat dan aktivitas antioksidan pada berbagai formula es krim biji alpukat dan kayu manis.

Metode: Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari empat perlakuan, yaitu es krim tanpa tambahan biji alpukat dan kayu manis, es krim dengan penambahan 10% biji alpukat dan 5% kayu manis, es krim dengan penambahan 20% biji alpukat dan 10% kayu manis, es krim penambahan 30% biji alpukat dan 15% kayu manis. Komponen yang diuji berupa kadar proksimat (kadar air, abu, protein, lemak, dan karbohidrat) dan aktivitas antioksidan. Hasil analisis diuji statistik menggunakan *One-Way ANOVA* dengan uji *Post Hoc Duncan*.

Hasil: Kadar abu, karbohidrat dan aktivitas antioksidan es krim meningkat seiring penambahan biji alpukat dan kayu manis. Sebaliknya kadar air, protein, dan lemak menurun seiring penambahan biji alpukat dan kayu manis.

Kesimpulan: Terdapat perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$) pada rata-rata kadar proksimat (kadar air, abu, protein, lemak, dan karbohidrat) dan aktivitas antioksidan es krim biji alpukat dan kayu manis.

Kata kunci: Es Krim, Biji Alpukat, Kayu Manis, Proksimat, Antioksidan

¹Mahasiswa Program Studi S1 Gizi Kesehatan, Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan UGM

²Staf Pengajar Program Studi S1 Gizi Kesehatan, Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan UGM

PROXIMATE ANALYSIS AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF AVOCADO SEED (*Persea americana*) AND CINNAMON (*Cinnamomum burmannii*) ICE CREAM

Tri Rizky Febrianti¹, Rio Jati Kusuma², Dian Caturini Sulistyoningrum³

ABSTRACT

Introduction: Snack consumption in children should contribute to supporting the fulfillment of nutritional needs to support growth. However, currently many snack products are not guaranteed to be safe and healthy, so they are at risk of causing various health problems. Innovation in snack products in the form of ice cream with the addition of avocado seeds and cinnamon is an alternative to overcome this. The high antioxidant content in avocado seeds and cinnamon can support physical and cognitive development because of their ability to fight oxidative stress. Ice cream is considered a suitable product due to the high consumption of ice cream, especially among children.

Objective: Analyzing proximate levels and antioxidant activity in various avocado seed and cinnamon ice cream formulas.

Methods: The study is an experimental study using the Complete Random Design (CRD) method that consists of four treatments, namely ice cream without additional avocado seeds and cinnamon, ice cream with the addition of 10% avocado seeds and 5% cinnamon, ice cream with the addition of 20% avocado seeds and 10% cinnamon, ice cream with 30% avocado seeds and 15% cinnamon. The tested components were proximate levels (water, ash, protein, fat, and carbohydrates) and antioxidant activity. The results of the analysis were statistically tested using the One-Way ANOVA with the Post Hoc Duncan test.

Results: The ash content, carbohydrates and antioxidant activity of ice cream increased with the addition of avocado seeds and cinnamon. On the other hand, the water, protein and fat content decreased with the addition of avocado seeds and cinnamon.

Conclusions: There was a significant difference ($p < 0.05$) in the average proximate content (moisture, ash, protein, fat and carbohydrate content) and antioxidant activity of avocado seed and cinnamon ice cream.

Keywords: Ice Cream, Avocado Seeds, Cinnamon, Proximate, Antioxidant

¹Student of Nutrition and Health, Faculty of Medicine, Public Health, and Nursing Universitas Gadjah Mada

²Lecturer of Nutrition and Health, Faculty of Medicine, Public Health, and Nursing Universitas Gadjah Mada