

AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, FLAVONOID TOTAL DAN DAYA TERIMA *HARD* *CANDY* EKSTRAK DAUN PEPAYA (*Carica papaya* L.)

Nahdia Retno A¹., Fatma Zuhrotun N.², Tasmini³

INTISARI

Latar Belakang : Proses oksidasi yang disebabkan oleh adanya radikal bebas dapat dicegah oleh antioksidan dan salah satunya adalah flavonoid. Daun pepaya merupakan tanaman yang banyak mengandung antioksidan flavonoid. Bentuk sajian daun pepaya harus dilakukan perubahan agar produk yang dihasilkan dapat diterima oleh semua kalangan khususnya remaja dan anak-anak yang tidak suka mengonsumsi daun pepaya. Permen merupakan salah satu produk pangan yang banyak disukai dan mudah untuk dinikmati. Permen pepaya dapat menjadi alternatif produk yang memiliki antioksidan.

Tujuan : Untuk mengetahui aktivitas antioksidan, flavonoid total dan daya terima produk *hard candy* ekstrak daun pepaya.

Metode : Jenis penelitian ini adalah eksperimental murni. Formulasi ekstrak daun pepaya adalah sebagai pengganti air pembuatan *hard candy* sebesar 50%, 75%, dan 100%. Analisis yang dilakukan adalah aktivitas antioksidan, dan flavonoid total. Pengujian organoleptik menggunakan uji kesukaan.

Hasil: Terdapat perbedaan aktivitas antioksidan *hard candy* yang nyata antar produk ($p < 0,05$). Hasil flavonoid total tidak terdapat perbedaan yang nyata ($p > 0,05$). Uji kesukaan aroma, rasa, dan tekstur tidak menunjukkan adanya perbedaan yang nyata ($p > 0,05$) dan kriteria warna terdapat perbedaan nyata ($p < 0,05$).

Kata Kunci: Aktivitas Antioksidan, flavonoid total, *hard candy*

¹Program studi Gizi Kesehatan, Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada, Jl. Farmako, Sekip Utara Yogyakarta 55281

²Program studi Gizi Kesehatan, Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada, Jl. Farmako, Sekip Utara Yogyakarta 55281

³Bagian Biokimia, Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada, Jl. Farmako, Sekip Utara Yogyakarta 55281

ANTIOXIDANT ACTIVITY, TOTAL FLAVONOID CONTENT, AND ACCEPTANCE

LEVEL OF *HARD CANDY* WITH PAPAYA LEAF (*Carica papaya* L.)

EXTRACTION

Nahdia Retno A.¹, Fatma Zuhrotun N.², Tasmini³

ABSTRACT

Background: Antioxidant could prevent oxidation process caused by free radical. Flavonoid is one of antioxidant compound. Papaya leaf contain many antioxidant flavonoid. Modification form of papaya leaf to candy is necessary to increase acceptance level particularly for teenager and children. Papaya leaf candy is an alternative product with rich antioxidant.

Goals: To identify antioxidant activity, total flavonoid content, and acceptance level of *hard candy* with papaya leaf (*Carica Papaya L*) extraction

Method : Experimental research. Papaya leaf extract with 50%, 75%, and 100% formulation used as water substitute for hard candy. Analytical test performed to obtain antioxidant activity and total flavonoid content. Preference (hedonic) test used in organoleptic analysis.

Result : Significant difference ($p < 0,05$) on antioxidant activity for each product of *hard candy*. No significant difference ($p > 0,05$) on total flavonoid content. No Significant difference ($p > 0,05$) on odor, flavor, and texture, significant difference on color ($p < 0,05$).

Keyword : Aktivitas antioksidan, flavonoid total, *hard candy*

¹Program studi Gizi Kesehatan, Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada, Jl. Farmako, Sekip Utara Yogyakarta 55281

²Program studi Gizi Kesehatan, Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada, Jl. Farmako, Sekip Utara Yogyakarta 55281

³Bagian Biokimia, Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada, Jl. Farmako, Sekip Utara Yogyakarta 55281