

MUTU ORGANOLEPTIK DAN PENENTUAN UMUR SIMPAN BERDASARKAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN TOTAL FENOL SANTAN PASTEURISASI DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK KUNYIT PUTIH

Sania Wardah,¹ Fitriyono Ayustaningwarno,¹ Rachma Purwanti,¹ Ninik Rustanti¹

ABSTRAK

Latar Belakang: Santan kelapa memiliki umur simpan yang pendek karena kandungan air dan lemak yang cukup tinggi. Adanya penambahan ekstrak kunyit putih pada santan diharapkan mampu memperpanjang umur simpan.

Tujuan: Untuk mengetahui daya terima dan umur simpan berdasarkan kandungan antioksidan dan total fenol pada santan pasteurisasi dengan penambahan ekstrak kunyit putih.

Metode: Penelitian dilaksanakan pada bulan Juli – September 2022 di Laboratorium Cenure Universitas Diponegoro. Pengujian organoleptik menggunakan uji hedonik dan uji deskriptif dengan 30 panelis non standar. Penentuan aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH, total fenol dengan metode Folin-Ciocalteu, dan umur simpan dengan metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) menggunakan persamaan Arrhenius. Pada penelitian ini terdapat tiga perlakuan penambahan ekstrak kunyit putih, yaitu 0% (F1), 0,6% (F2), dan 1% (F3). Santan pasteurisasi disimpan pada suhu 4°C, 10°C, dan 24°C selama 21 hari dengan rentang waktu pengujian 7 hari.

Hasil: Terdapat perbedaan yang signifikan terhadap tingkat kesukaan dan parameter mutu warna, rasa aroma, dan kekentalan santan pasteurisasi pada perlakuan F1, F2, dan F3. F2 memiliki kandungan aktivitas antioksidan dan total fenol lebih tinggi dibandingkan dengan F1, serta santan pasteurisasi pada perlakuan F1 dan F2 mengalami penurunan aktivitas antioksidan dan total fenol selama masa penyimpanan. Perlakuan F2 memiliki umur simpan yang lebih panjang yaitu 5,1 hari pada suhu 4°C, 4,3 hari suhu 10°C, dan 3 hari suhu 24°C, sedangkan umur simpan pada perlakuan F1 yaitu 3,8 hari pada suhu 4°C, 3,5 hari suhu 10°C, dan 2,9 hari suhu 24°C.

Simpulan: Terdapat pengaruh penambahan ekstrak kunyit putih terhadap organoleptik, aktivitas antioksidan, total fenol, dan umur simpan pada santan pasteurisasi.

Kata Kunci: Ekstrak kunyit putih, organoleptik, santan pasteurisasi, umur simpan

¹Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang