

## **Aktivitas Antioksidan, Viskositas dan Daya Terima Yogurt Selai Ciplukan (*Physalis peruviana* L.)**

Dea Ridha Safitri<sup>1</sup>, Fitriyono Ayustaningwarno<sup>1</sup>, Rachma Purwanti<sup>1</sup>, Diana Nur Afifah<sup>1</sup>  
Deardhsftr@gmail.com

### **ABSTRAK**

**Latar belakang:** Aktivitas antioksidan dapat menetralkan radikal bebas dalam tubuh dan mencegah terjadinya penyakit degeneratif. Yogurt merupakan salah satu pangan fungsional yang memiliki manfaat untuk kesehatan. Untuk meningkatkan aktivitas antioksidan pada yogurt, ditambahkan selai buah ciplukan sebagai sumber pangan tinggi aktivitas antioksidan.

**Tujuan:** Menganalisis aktivitas antioksidan, viskositas, dan daya terima yogurt selai buah ciplukan (*Physalis peruviana* L.).

**Metode:** Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor, yaitu konsentrasi selai ciplukan (F0=0%, F1=10%, F2=15%, dan F3=20%) pada yogurt. Variabel yang diteliti adalah aktivitas antioksidan, viskositas, dan daya terima. Aktivitas antioksidan dianalisis menggunakan metode DPPH dan ABTS, viskositas dengan Brookfield *digital rotational* viscometer, dan daya terima dengan metode uji hedonik dan *Just About Right* (JAR). Analisis statistik menggunakan *One-Way ANOVA/Kruskal-Wallis* dan uji *post-hoc/Mann Whitney*, serta menggunakan uji *penalty analysis*.

**Hasil:** Terdapat perbedaan ( $p < 0,05$ ) aktivitas antioksidan (ABTS), viskositas, daya terima uji hedonik (warna, aroma, dan rasa) dan uji JAR (warna, aroma manis, rasa manis, rasa asam, dan tekstur) antara formula yogurt. Tidak terdapat perbedaan yang signifikan ( $p > 0,05$ ) antara formula yogurt pada aktivitas antioksidan (DPPH), daya terima uji hedonik (tekstur), dan uji JAR (aroma asam).

**Simpulan:** Terdapat perbedaan antara aktivitas antioksidan, viskositas, dan daya terima antara formula yogurt. Formulasi terbaik berdasarkan tingkat kesukaan adalah formula F3 dengan konsentrasi selai buah ciplukan 20%.

**Kata kunci:** Selai buah ciplukan, aktivitas antioksidan, viskositas, daya terima

---

<sup>1</sup>Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang