

**PENGARUH VARIASI PENAMBAHAN TEPUNG DAUN SINTRONG
(*Crassocephalum crepidioides*) PADA NUGGET AMSTRONG TERHADAP
SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK DAN AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN**

Luthfia Miftahurrahmah Daroini¹, Waluyo², Noor Tifauzah³

^{1,2,3}Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,

Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman

email : luthfiamiftahurrahmah@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Penyakit tidak menular masih menjadi masalah kesehatan utama di Indonesia. Tingginya prevalensi penyakit tidak menular dipengaruhi oleh rendahnya konsumsi buah dan sayur di masyarakat. Daun sintrong merupakan golongan sayur indigenous yang berpotensi menjadi bahan pangan fungsional yang dapat dikembangkan. Kandungan antioksidan alami pada daun sintrong dapat menetralkan radikal bebas dalam tubuh sehingga mencegah peningkatan penyakit tidak menular.

Tujuan: Penelitian ini bertujuan diketahuinya variasi penambahan tepung daun sintrong terhadap sifat fisik, sifat organoleptik dan aktivitas antioksidan pada nugget Amstrong

Metode: Jenis penelitian ini adalah eksperimental murni dengan menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 2 kali pengulangan. Uji sifat fisik dilakukan oleh dua enumerator, uji sifat organoleptik dilakukan oleh 25 panelis agak terlatih yang merupakan Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, aktivitas antioksidan dilakukan di laboratorium FTP UGM.

Hasil: Ditinjau dari sifat fisik terdapat pengaruh pada aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. Ditinjau dari sifat organoleptik, secara keseluruhan nugget yang paling disukai panelis adalah nugget Amstrong A (kontrol) meliputi aspek warna, aroma, rasa. Untuk uji organoleptik dengan variasi penambahan tepung daun sintrong, nugget Amstrong yang paling dapat diterima adalah nugget Amstrong B (2,5%) meliputi aspek aroma, rasa, tekstur, sedangkan aspek warna masih belum dapat diterima seperti kontrol. Aktivitas antioksidan tertinggi yaitu nugget Amstrong D (7,5%).

Kesimpulan: Terdapat pengaruh variasi penambahan tepung daun sintrong terhadap nugget amstrong terhadap sifat fisik, sifat organoleptik dan aktivitas antioksidan

Kata Kunci: Tepung daun sintrong, nugget, sifat fisik, sifat organoleptik, aktivitas antioksidan

**THE EFFECT OF VARIATIONS IN ADDING SINTRONG LEAF FLOUR
(*Crassocephalum crepidiodes*) TO AMSTRONG NUGGETS ON THE
PHYSICAL PROPERTIES, ORGANOLEPTIC PROPERTIES AND
ANTIOXIDANT ACTIVITY**

Luthfia Miftahurrahmah Daroini¹, Waluyo², Noor Tifauzah³

^{1,2,3}Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,

Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman

email : luthfiamiftahurrahmah@gmail.com

ABSTRACT

Background: Non-communicable disease still become problem health major in Indonesia. His height prevalence non-communicable disease influenced by low consumption fruit and vegetables in society. Leaf sintrong is group potential indigenous vegetables become material food functional that can be developed. Content antioxidant experience on leaf sintrong can neutralize radical free in body so that prevent enhancement non-communicable disease.

Objective: This study aims to variation addition flour leaf sintrong to physical properties, organoleptic properties and activity antioxidant on Armstrong nuggets

Method: This type of research is purely experimental using a completely randomized design (CRD) with 4 treatments and 2 repetitions. The physical characteristic test was carried out bt the researcher and two enumerators, the characteristic organoleptic test was carried out by 25 panelists rather trained which is Student Major Nutrition Health Polytechnic Yogyakarta Ministry of Health, activities antioxidant was carried out at the UGM FTP laboratory.

Result: Reviewed from characteristic physique there is influence on aspect color, taste, aroma and texture. Reviewed from characteristic organoleptic, in fact overall most liked nuggets panelist is the Armstrong A (control) nugget including aspect color, aroma, taste. For test organoleptic with variation addition flour leaf sintrong, Armstrong's best nugget accepted is Armstrong B nugget (2.5%) includes aspects of aroma, taste, texture, whereas aspect color Still not yet can accepted like control. The highest activity antioxidant was Armstrong D nuggets (7.5%).

Conclusion: There are influence in the variation addition flour leaf sintrong against Armstrong's nuggets to physical properties, organoleptic properties and activity antioxidant.

Keywords: Flour leaf sintrong, nugget, physical properties, organoleptic properties, activity antioxidant