

**VARIASI CAMPURAN EKSTRAK WORTEL (*Daucus carota L*) DAN
SANTAN DALAM PEMBUATAN JADAH MANTEN (KUDAPAN KHAS
YOGYAKARTA) DITINJAU DARI SIFAT FISIK ORGANOLEPTIK UJI
DAYA TERIMA DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN**

Aretha Dhiah Nareswari¹, Tjarono Sari², Noor Tifauzah³

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

Jl. Tatabumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman

email: aretha.nareswari02@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Jadah manten merupakan kudapan tradisional khas Yogyakarta yang umumnya dibuat dari beras ketan dan isian daging ayam, dibungkus dengan telur dadar. Inovasi dalam produk ini dilakukan dengan menambahkan ekstrak wortel (*Daucus carota L*) dan santan untuk meningkatkan kandungan antioksidan dan nilai gizi, tanpa mengurangi daya terima konsumen.

Tujuan: Mengetahui pengaruh variasi campuran ekstrak wortel dan santan terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, daya terima, dan aktivitas antioksidan pada jadah manten.

Metode: Penelitian ini menggunakan desain eksperimental Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan: A (100% santan:0% ekstrak wortel), B (70%:30%), C (60%:40%), dan D (50%:50%). Tiap perlakuan diulang dua kali. Parameter yang diamati meliputi sifat fisik, organoleptik, daya terima, dan aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH.

Hasil: Variasi campuran ekstrak wortel dan santan berpengaruh terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur jadah manten. Perlakuan C (60% santan:40% ekstrak wortel) menunjukkan hasil terbaik pada uji organoleptik dan daya terima, serta memiliki aktivitas antioksidan yang cukup tinggi dibanding perlakuan lainnya.

Kesimpulan: Penambahan ekstrak wortel dan santan dalam komposisi tertentu dapat meningkatkan kualitas sensori dan aktivitas antioksidan pada jadah manten. Formulasi 60% santan dan 40% ekstrak wortel direkomendasikan sebagai variasi terbaik.

Kata Kunci: Jadah manten, ekstrak wortel, santan, organoleptik, antioksidan, daya terima.

**VARIATION OF MIXTURE OF CARROT EXTRACT (*Daucus carota* L)
AND COCONUT MILK IN MAKING JADAH MANTEN (TYPICAL
SNACK OF YOGYAKARTA) REVIEWED FROM THE PHYSICAL
ORGANOLEPTIC PROPERTIES, ACCEPTABILITY TEST AND
ANTIOXIDANT ACTIVITY**

Aretha Dhiah Nareswari¹, Tjarono Sari², Noor Tifauzah³

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

Jl. Tatabumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman

email: aretha.nareswari02@gmail.com

ABSTRACT

Background: *Jadah manten is a traditional snack from Yogyakarta, typically made from glutinous rice and shredded chicken filling, wrapped in an egg omelet. Innovation in this product involves the addition of carrot extract (*Daucus carota* L) and coconut milk to enhance its antioxidant content and nutritional value without reducing consumer acceptability.*

Objective: *To determine the effect of varying mixtures of carrot extract and coconut milk on the physical properties, organoleptic characteristics, acceptability, and antioxidant activity of jadah manten.*

Method: *This study employed a true experimental design using a Completely Randomized Design (CRD) with four treatments: A (100% coconut milk:0% carrot extract), B (70%:30%), C (60%:40%), and D (50%:50%). Each treatment was repeated twice. Observations were made on physical characteristics, organoleptic tests, acceptability tests, and antioxidant activity using the DPPH method.*

Result: *Variations in the mixture of carrot extract and coconut milk significantly affected the color, aroma, taste, and texture of jadah manten. Treatment C (60% coconut milk:40% carrot extract) showed the best results in organoleptic and acceptability tests and had relatively high antioxidant activity compared to other treatments.*

Conclusion: *The addition of carrot extract and coconut milk in specific proportions can improve the sensory quality and antioxidant activity of jadah manten. A 60% coconut milk and 40% carrot extract formulation is recommended as the optimal combination.*

Keywords: *Jadah manten, carrot extract, coconut milk, organoleptic, antioxidant, acceptability.*