

Development of Sweet Corn (*Zea mays L. saccharata Sturt*) and Red Guava (*Psidium guajava L.*) Combination Pudding Reviewed from Physical Properties, Organoleptic Properties and Antioxidant Activity

Nadifah Audina Purwandari¹ Waluyo² Siti Budi Utami³
^{1,2,3}Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email : nadifahaudin3008@gmail.com

ABSTRACT

Background: Cancer is a degenerative disease triggered by free radicals, which cause abnormal cell growth. Prevention can be achieved through consuming antioxidant-rich foods. Sweet corn and red guava, both rich in antioxidants, can be made into puddings as an alternative food to help ward off free radicals.

Objective: To identifying the difference of the combination of sweet corn (*Zea mays L. saccharata Sturt*) and red guava (*Psidium guajava L.*) on the physical properties, organoleptic properties, and antioxidant activity of pudding.

Methods: This study is an experimental study with a pure experimental research design with a completely randomized design, then physical properties tests, organoleptic tests, and antioxidant activity tests were carried out to determine the physical properties, organoleptic properties, and antioxidant activity of sweet corn and red guava combination pudding products. Physical properties tests were carried out by researchers. Organoleptic tests were carried out by 20 fairly trained panelists. Antioxidant activity tests used the DPPH Free radical Scavenging Activity method.

Result: The panelists preferred the pudding with 30% sweet corn and 70% red guava more than the control pudding. The pudding with 70% sweet corn and 30% red guava had the strongest antioxidant activity.

Conclusion: There were differences in the physical and organoleptic properties of the sweet corn and red guava pudding combination, but no significant differences in antioxidant activity.

Keywords : antioxidant activity, organoleptic properties, physical properties, pudding, red guava, sweet corn

Pengembangan Puding Kombinasi Jagung Manis (*Zea mays L. saccharata Sturt*) dan Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*) Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan

Nadifah Audina Purwandari¹ Waluyo² Siti Budi Utami³
^{1,2,3}Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email : nadifahaudin3008@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Kanker merupakan penyakit degeneratif yang dapat dipicu oleh radikal bebas yang menyebabkan pertumbuhan sel abnormal. Upaya pencegahan dapat dilakukan melalui konsumsi makanan kaya antioksidan. Jagung manis dan jambu biji merah yang mengandung antioksidan dapat dikembangkan menjadi produk puding sebagai alternatif pangan untuk membantu menangkal radikal bebas.

Tujuan: Mengidentifikasi perbedaan kombinasi jagung manis (*Zea mays L. saccharata Sturt*) dan jambu biji merah (*Psidium guajava L.*) terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, dan aktivitas antioksidan pada puding.

Metode: Penelitian ini adalah penelitian eksperimen dengan desain penelitian eksperimental murni dengan rancangan acak lengkap, kemudian dilakukan uji sifat fisik, uji organoleptik, dan uji aktivitas antioksidan untuk mengetahui sifat fisik, sifat organoleptik, dan aktivitas antioksidan pada produk puding kombinasi jagung manis dan jambu biji merah. Uji sifat fisik dilakukan oleh peneliti. Uji organoleptik dilakukan oleh panelis agak terlatih sebanyak 20 panelis. Uji aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH *Free radical Scavenging Activity*.

Hasil: Puding dengan 30% jagung manis dan 70% jambu biji merah adalah puding yang disukai panelis lebih dari puding kontrol. Puding dengan 70% jagung manis dan 30% jambu biji merah adalah puding dengan aktivitas antioksidan paling kuat.

Kesimpulan: Terdapat perbedaan sifat fisik dan sifat organoleptik pada puding kombinasi jagung manis dan jambu biji merah, namun tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada aktivitas antioksidan.

Kata Kunci : aktivitas antioksidan, jagung manis, jambu biji merah, puding, sifat fisik, sifat organoleptik.