

ABSTRAK

NAURA RAHADATUL AISY. 2024. Pengaruh Penambahan Yoghurt dan Jeruk Nipis pada Jus Bit terhadap Aktivitas Antioksidan untuk Penyakit Tidak Menular.

Pembimbing: I Komang Suwita dan Maryam Razak

Penelitian ini bertujuan menganalisis pengaruh penambahan yoghurt dan jeruk nipis pada jus bit terhadap aktivitas antioksidan dan mutu organoleptik untuk penyakit tidak menular. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen laboratorium dengan design percobaan rancangan acak lengkap (RAL) 4 taraf perlakuan dengan replikasi sebanyak 3 kali setiap taraf perlakuan. Analisis statistik yang digunakan untuk aktivitas antioksidan adalah one way anova dengan tingkat kepercayaan 95% dan untuk mutu organoleptik (warna, aroma, rasa, dan kekentalan) adalah kruskall wallis dengan tingkat kepercayaan 95%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin tinggi penambahan jeruk nipis maka aktivitas antioksidan semakin meningkat. Hasil analisis penelitian mutu organoleptik menunjukkan bahwa semakin tinggi presentase yoghurt dan jeruk nipis maka tingkat penerimaan panelis terhadap warna, aroma, rasa, dan kekentalan meningkat. Kesimpulan: penambahan yoghurt dan jeruk nipis memberikan perbedaan yang signifikan terhadap mutu organoleptik yang meliputi warna dan aroma yakni pada taraf perlakuan P0 dengan P1, P2, dan P3. Sedangkan pada rasa dan kekentalan tidak terdapat pengaruh yang signifikan. Perlakuan terbaik penambahan yoghurt dan jeruk nipis pada jus bit (*Beta vulgaris L.*) diperoleh pada dengan mutu organoleptik aroma, rasa, dan kekentalan tertinggi yaitu 3,27; 3; 2,6 dengan aktivitas antioksidan IC_{50} 54,9 mg/ml (kategori lemah).

Kata Kunci: Umbi Bit, Yoghurt, Jeruk Nipis, Aktivitas Antioksidan, Mutu Organoleptik, Penyakit Tidak Menular.