

ABSTRAK

LIS SETYA TRY WAHYUNINNISA. 2024. Formulasi *Red smoothies* Pisang Ambon, Buah Naga Merah, dan *Soyghurt* Untuk Pencegahan Penyakit Tidak Menular (Analisis Aktivitas Antioksidan dan Mutu Organoleptik). Pembimbing : Maryam Razak dan I Komang Suwita.

Penelitian ini bertujuan menganalisis pengaruh formulasi *Red smoothies* pisang ambon, buah naga merah, dan *soyghurt* terhadap aktivitas antioksidan dan mutu organoleptik untuk pencegahan penyakit tidak menular. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen laboratorium dengan desain 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 *Kruskal Wallis* dengan tingkat kepercayaan 95%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin tinggi penambahan *soyghurt* maka aktivitas antioksidan semakin meningkat. Hasil analisis penelitian mutu organoleptik menunjukkan bahwa semakin tinggi persentase penambahan buah naga merah dan *soyghurt* maka tingkat penerimaan panelis terhadap warna, aroma, rasa, dan kekentalan menurun. Kesimpulan : Formulasi *Red smoothies* pisang ambon, buah naga merah, dan *soyghurt* memberikan pengaruh yang signifikan terhadap aktivitas antioksidan dan mutu organoleptik warna. Namun memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap mutu organoleptik aroma, rasa, dan kekentalan. Penilaian perlakuan terbaik menunjukkan bahwa taraf perlakuan P₁ dapat direkomendasikan menjadi taraf perlakuan terbaik.

Kata kunci : Pisang Ambon, Buah Naga Merah, *Soyghurt*, *Smoothies*, Aktivitas Antioksidan, Mutu Organoleptik, Penyakit Tidak Menular