

FORMULASI MARSHMALLOW DENGAN EKSTRAK TEH HIJAU (*Camellia sinensis* (L)) SEBAGAI ANTIOKSIDAN

Martanty Aditya, 2008

Pembimbing : (I) Drs. H. I. I. Panigoro, Apt, (II) Ni Luh Dewi Aryani, M.Si.,S.Si, Apt

ABSTRAK

Dalam penelitian ini telah dikembangkan formula *marshmallow* dari ekstrak daun teh hijau (*Camellia sinensis* (L)). Ekstrak teh hijau ini berkhasiat sebagai antioksidan yaitu suatu senyawa pemberi elektron yang mampu menginaktivasi berkembangnya reaksi oksidasi dengan mencegah terbentuknya radikal. Senyawa radikal yaitu senyawa yang kehilangan satu elektron yang mengorbit berpasangan dan untuk mengembalikan keseimbangan akan berusaha mendapatkan elektron dari molekul lain disekitarnya atau dengan melepaskan elektron yang tidak berpasangan tersebut. Permen merupakan produk pangan yang digemari karena rasanya yang enak dan praktis, salah satu jenisnya adalah *marshmallow*. *Marshmallow* adalah salah satu jenis olahan permen yang terdiri dari gelatin, gula berupa sukrosa, sirup jagung, dan glukosa juga ada *flavoring agent*. *Marshmallow* yang dihasilkan diuji karakteristik fisik yang meliputi uji keseragaman bobot, elastisitas, kekenyalan dan uji penerimaan oleh responden melalui pengisian kuisisioner. Hasil yang diperoleh adalah pada uji karakteristik fisik tidak memenuhi syarat keseragaman bobot (penyimpangan lebih dari 5%). Kekenyalan *marshmallow* tersebut tidak sekenyal dibandingkan dengan *marshmallow* yang berada di pasaran yang dibandingkan dengan produk pembanding "M". Demikian pula dengan elastisitas *marshmallow* tidak seelastis dibandingkan dengan produk pembanding "M" yang berada di pasaran. Sedangkan akseptabilitas dapat diterima dalam segi rasa, warna, dan bentuk sedangkan dari segi bau dan tekstur kurang dapat diterima yang dinilai oleh 20 responden.

Kata kunci: *marshmallow*, ekstrak teh hijau, antioksidan