

DAYA TERIMA ES KRIM JAMSUKE KAYA ANTIOKSIDAN (VITAMIN C DAN ISOFLAVON) SEBAGAI ALTERNATIF KUDAPAN PENDERITA KANKER

Oleh :

Silvi Nur Aini

ABSTRAK

Kanker merupakan penyebab kematian utama di seluruh dunia. Pada pasien kanker terjadi penurunan kadar antioksidan. Salah satu bahan makanan dengan antioksidan tinggi adalah jambu biji merah dan kedelai. Jambu biji Aakan nilai gizi yaitu isoflavon. Isoflavon dilaporkan dapat menghambat pertumbuhan sel kanker. Oleh karena itu, perlu dikembangkan sebagai bahan pangan campuran salah satunya pembuatan es krim jamsuke. Pemberian minuman dingin dapat mengatasi efek samping selama terapi medis pasien kanker. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima es krim jamsuke dan kadar antioksidan vitamin c dan isoflavon terhadap formula kontrol dan formula yang paling disukai.

Jenis penelitian menggunakan eksperimental dengan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL). Terdapat 4 formula es krim jamsuke dengan kadar sari kedelai dan sari jambu biji merah yang berbeda: P0 (100%:0%), P1 (50%:50%), P2 (30%:70%) dan P3 (70%:30%). Dilakukan uji subyektif dengan cara uji organoleptik untuk mengetahui daya terima, sebanyak 25 panelis dengan kategori agak terlatih. Kemudian dilanjutkan uji obyektif dengan cara uji Spektrofotometri dan TKPI untuk mengetahui kadar vitamin c dan isoflavon pada formula kontrol dan yang paling disukai.

Hasil penelitian menunjukkan organoleptik yang paling disukai adalah formula 50%:50% dengan rerata skor penilaian dari indikator warna, aroma, rasa dan tekstur sebesar 4,00 yang berarti suka. Kadar antioksidan vitamin c dan isoflavon tertinggi antara formula kontrol dan yang paling disukai panelis adalah formula 50%:50% yaitu sebesar 44,5 mg dan 52,73 mg/100 gram es krim jamsuke.

Kata kunci : Kanker, Vitamin C dan Isoflavon

ACCEPTABILITY JAMSUKE ICE CREAM OF RICH ANTIOXIDANT (VITAMIN C AND ISOFLAVON) AS AN ALTERNATIVE SNACK CANCER PATIENT

By:
Silvi Nur Aini

ABSTRACT

Cancer is the leading cause of death worldwide. In cancer patients there is a decrease in antioxidant levels. One food ingredient with high antioxidant is red guava and soybean. Guava contains twice the amount of vitamin C than sweet orange, while soy is rich in nutritional value, namely isoflavones. Isoflavones are reported to inhibit the growth of cancer cells. Therefore, it needs to be developed as a food ingredient such as jamsuke ice cream. Giving cold drinks can overcome the side effects during medical therapy for cancer patients. This study aims to determine the acceptability of jamsuke ice cream and the antioxidant levels of vitamin C and isoflavones to the most preferred control and formulation.

This type of research uses an experimental design with a completely randomized design (CRD). There are 4 jamsuke ice cream formulations with different levels of soybean juice and red guava juice: P0 (100%: 0%), P1 (50%: 50%), P2 (30%: 70%) and P3 (70%: 30%). Subjective tests were carried out by organoleptic testing to determine the acceptability, as many as 25 panelists with a somewhat trained category. Then proceed with the objective test by means of the Spectrophotometry and TKPI tests to determine the levels of vitamin c and isoflavones in the control formulation and the most preferred.

The results showed that the most preferred organoleptic was a 50%: 50% formulation with an average rating score of 4.00 color, aroma, taste and texture indicators, which means liking. The highest antioxidant levels of vitamin C and isoflavones are among the control formulations and the most preferred panelists are the 50%: 50% formulations of 44.5 mg and 52.73 mg / 100 grams of jamsuke ice cream.

Keywords: Cancer, Vitamin C and Isoflavon