

Fransiska Lumban Tobing. J1A116025. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Pada Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) dan Aplikasinya Pada Es Krim. Pembimbing: Silvi Leila Rahmi S.TP., M.Sc dan Rahayu Suseno S.TP., M.Si.

RINGKASAN

Manggis merupakan tanaman buah berupa pohon berbatang kayu keras. Bagian tanaman manggis yang sering dimanfaatkan sebagai obat adalah kulit manggis yang memiliki kandungan kimia yang dapat menyembuhkan berbagai penyakit, dan memanfaatkan zat warna yang terkandung di dalamnya.

Rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan perlakuan berupa penambahan asam sitrat dengan konsentrasi yang berbeda terhadap ekstrak kulit buah manggis dengan 5 taraf perlakuan (0%, 5%, 10%, 15%, dan 20%) dengan 4 kali ulangan sehingga didapat 20 satuan percobaan. Penelitian ini dilakukan dengan 2 tahap yaitu pembuatan ekstrak kulit manggis berupa penambahan asam sitrat dengan konsentrasi yang berbeda terhadap ekstrak dan pembuatan es krim ekstrak kulit manggis dengan penambahan ekstrak 3% pada es krim dari masing-masing perlakuan.

Penambahan konsentrasi asam sitrat terbaik terdapat pada konsentrasi 10% dari parameter pengujian ekstrak ataupun es krim dengan nilai pada ekstrak menghasilkan rendemen 40,32%, dan antosianin 0.7875 (mg Cyanidin 3-Glukosida/100 g bahan). Sedangkan pada es krim menghasilkan nilai analisa warna dengan nilai L* 66.74, nilai a* 7.26, nilai b* 26.33, °Hue 74.56 dengan deskripsi warna yaitu *yellow red* (YR), pH 4.50, aktivitas antioksidan 3.98%, *overrun* 32.93%, waktu leleh 29 menit 06 detik, dan organoleptik dengan rasa 3.10 (agak asam), warna 1.25 (tidak ungu), tekstur 3.55 (agak lembut), dan hedonik (penerimaan keseluruhan) 3.40 (agak suka).

Kata Kunci : Ekstrak Kulit Manggis, Es Krim Ekstrak Kulit Manggis, Kulit Manggis, Es Krim.