

## ABSTRAK

Gabriel Marzuki (01034180113)

### **PENGARUH PENAMBAHAN SARI BUAH JERUK *SUNKIST* DAN POTONGAN KAYU MANIS TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA *HONEY WINE***

Skripsi, Fakultas Sains dan Teknologi (2022)

(XIV + 56 halaman, 8 tabel, 25 gambar, 21 lampiran)

Karakteristik produk akhir *honey wine* dapat ditingkatkan dengan melakukan penambahan bahan-bahan seperti buah, rempah, dan herbal dalam pembuatannya. Jeruk *sunkist* dan kayu manis memiliki kandungan senyawa fenolik dan flavonoid yang berperan sebagai senyawa antioksidan. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan kandungan antioksidan dan mengetahui pengaruhnya terhadap karakteristik fisikokimia dari *honey wine* dengan penambahan jeruk *sunkist* dan kayu manis. Penambahan jeruk *sunkist* dalam bentuk sari buah menggunakan dua variasi konsentrasi yaitu 3% dan 4%. Penambahan kayu manis dalam bentuk potongan kecil menggunakan tiga konsentrasi yang berbeda yaitu 1%, 2%, dan 3%, dengan pembandingan *honey wine* komersil. Produk akhir berupa *honey wine* akan dilakukan analisis aktivitas antioksidan meliputi DPPH Radical-Scavenging Activity, total fenolik, dan total flavonoid serta sifat fisikokimianya meliputi massa jenis, kadar alkohol, tingkat keasaman (pH), total asam tertitrasi, total padatan terlarut, dan warna. Berdasarkan aktivitas antioksidan, total fenolik, dan total flavonoid, formulasi terbaik *honey wine* dengan penambahan kayu manis dan jeruk *sunkist* didapatkan dari penambahan konsentrasi kayu manis sebanyak 3% dan jeruk *sunkist* sebanyak 4%

Kata Kunci : Antioksidan, *honey wine*, kayu manis, *sunkist*, madu

Referensi : 40 (2005-2021)

## ABSTRACT

Gabriel Marzuki (01034180113)

### **THE EFFECT OF *SUNKIST* JUICE AND CINNAMON PIECES ADDITION ON ANTIOXIDANT ACTIVITY AND PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES OF *HONEY WINE***

Thesis, Faculty of Science and Technology (2022)

(XIV + 56 pages, 8 table, 25 figures, 21 appendices)

Characteristics of the final product of *honey wine* can be improve by the addition of fruit, spices, and herbs in the making of *honey wine*. *Sunkist* and cinnamon contain phenolic and flavonoid compounds that can act as antioxidant compounds. This study aims to increase the antioxidant activity and determine the effect of adding *sunkist* and cinnamon to the physicochemical properties of *honey wine*. The addition of *sunkist* in the form of fruit juice uses two variations of concentration level, i.e. 3% and 4%. The addition of cinnamon in the form of stick piece uses three different concentration level, i.e. 1%, 2%, and 3%, and commercial *honey wine* as comparison. *Honey wine* will be analyzed for antioxidant activity consist of DPPH Radical-Scavenging Activity, total phenolic, total flavonoids, and the physicochemical properties consist of density, alcohol content, acidity level (pH), total titrated acid, total solids soluble, and color. Determination of the best formulation based on highest antioxidant. Based by the highest antioxidant, phenolic content, and flavonoid content, the best honey wine formulation is honey wine with addition of cinnamon at 3% and *sunkist* at 4%.

Keywords : *Antioxidant, honey wine, cinnamon, sunkist, honey*

Reference : 40 (2005-2021)