

ABSTRAK

Mengkudu (*Morinda citrifolia L*) merupakan tanaman yang mudah tumbuh di Indonesia. Mengkudu mengandung senyawa metabolit sekunder yang bermanfaat bagi kesehatan, Puding Mengkudu dipilih sebagai makanan selingan fungsional karena aktivitas antioksidan dan kadar vitamin C yang alami serta memiliki kandungan zat gizi. Tujuan penelitian ini untuk menguji perbedaan aktivitas antioksidan, kadar vitamin C serta daya terima pada puding Mengkudu. Penelitian ini menggunakan *pre-experimental design One-Shot Case Study* dengan 1 faktor yaitu konsentrasi penambahan sari Mengkudu (formulasi 0%, 10%, 25%, 50%, 75% dan 100%). Instrumen penelitian ini meliputi alat dan bahan pada penelitian serta panelis terlatih sebanyak 30 orang. Analisis daya terima menggunakan statistik deskriptif, *One Way Anova*, dan dilanjutkan *Post Hoc Test* dengan $\alpha = 0,05$. Hasil penelitian didapatkan bahwa puding Mengkudu 10% memiliki daya terima tinggi oleh panelis. Berdasarkan *uji anova* diperoleh nilai *p-value* 0,00 yang artinya ada perbedaan setiap perlakuan berdasarkan uji daya terima dengan parameter warna, rasa, aroma dan tekstur. Selanjutnya, puding Mengkudu formulasi 0%, 10%, 25%, 50%, 75% dan 100% di uji kadar proksimat (abu, air, karbohidrat, lemak, protein, energi). Simpulan penelitian ini adalah puding Mengkudu dengan kadar vitamin C, kadar aktivitas antioksidan dan kadar proksimat terdapat pada formulasi puding Mengkudu 100%. Sedangkan pada uji daya terima menunjukkan formulasi puding Mengkudu 10% memiliki daya terima paling tinggi dengan kadar vitamin C sebesar 0,22%, aktivitas antioksidan sebesar 77,08%, kadar air sebesar 86,49%, abu 0,91%, karbohidrat 12,35%, protein sebesar 0%, lemak sebesar 0,16% dan energi 51,17 Kkal.

Kata Kunci : Vitamin C, aktivitas antioksidan, proksimat, daya terima puding Mengkudu