

ABSTRAK

Pohon kersen (*Muntingia calabura L*) merupakan tanaman yang mudah tumbuh di Indonesia. Daun kersen mengandung senyawa flavonoid yang bermanfaat, Puding daun kersen dapat menjadi salah satu makanan selingan yang mengandung antioksidan dan serat yang baik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan aktivitas antioksidan, kadar serat dan kadar proksimat puding daun kersen pada formulasi 0%, 30%, 50% dan 70%.

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap dengan 1 faktor yaitu konsentrasi penambahan sari daun kersen (0%, 30%, 50% dan 70%). Analisa yang digunakan yaitu statistik deskriptif, *One Way Anova* dan dilanjutkan dengan uji *DMRT* dengan $\alpha = 0,05$ kemudian untuk menentukan taraf perlakuan terbaik menggunakan uji indeks efektivitas.

Hasil analisa aktivitas antioksidan tertinggi sebesar 63,094%, kadar serat tertinggi sebesar 4,29%. Kadar air tertinggi sebesar 84,22%, kadar abu tertinggi sebesar 0,60%, kadar protein tertinggi sebesar 0,60, kadar karbohidrat tertinggi sebesar 20,43%, dan kadar lemak tertinggi sebesar 0,95%.

Simpulan penelitian ini adalah terdapat perbedaan pada puding daun kersen formulasi 0%, 30%, 50% dan 70%. Formulasi yang di anjurkan yaitu formulasi 30%. Kemudian selanjutnya perlu diadakan uji daya terima untuk mengetahui tingkat kesukaan puding daun kersen oleh panelis.

Kata kunci : Antioksidan, *Muntingia calabura*, Puding, Serat.