

Abstrak

Salah satu faktor pemicu hipertensi adalah aterosklerosis yang menyebabkan kerusakan arteri, pencegahan kerusakan arterosklerosis karena adanya stress oksidatif adalah dengan antioksidan. Antioksidan bisa didapatkan dari dengan bawang hitam. Bawang hitam merupakan bawang putih (*Allium sativum*) yang difermentasi menjadi bawang hitam, mengandung kadar senyawa organosulfur dan antioksidan, namun bau langu dalam bawang hitam membuat masyarakat enggan mengkonsumsi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan proksimat, aktivitas antioksidan dan uji organoleptik pada *black garlic candy* dengan tambahan asam jawa dan black garlic candy dengan tambahan jahe.

Jenis penelitian ini adalah pra eksperimental. Populasi *black garlic candy* dengan populasi panelis 46 mahasiswa gizi semester 6. Sampel terdiri dari bawang hitam dengan tambahan asam jawa, bawang hitam dengan tambahan jahe, kontrol (tanpa penambahan asam jawa dan jahe) dan 46 orang mahasiswa gizi semester 6 sebagai panelis.

Hasil Penelitian berdasarkan uji laboratorium kadar proksimat pada kontrol karbohidrat 72,88% , lemak 8,56%, protein 7,61% air 7,01% abu 1,88. Kadar proksimat pada bawang hitam dengan asam jawa, karbohidrat 7,05, lemak 7,92, protein 7,61%, air 7,05%, abu 1,50%. Kadar proksimat pada bawang hitam dengan jahe, karbohidrat 6,38%, lemak 8,11%, protein 8,60%, air 6,38%, abu 1,41%. Kandungan antioksidan pada kontrol 61,54%, pada bawang hitam dengan asam jawa 86,10%, pada bawang hitam dengan jahe 98,69%. Berdasarkan uji organoleptik menunjukkan bahwa ada perbedaan karakteristik warna dan rasa, sedangkan dalam tekstur dan aroma tidak ada perbedaan kesukaan.

Simpulan penelitian ini adalah terdapat perbedaan kadar proksimat dan aktivitas antioksidan pada ketiga formulasi, formulasi yang paling disukai pada formulasi penambahan bawang hitam dengan jahe.

Kata Kunci : Proksimat, aktivitas antioksidan, organoleptik, bawang hitam