

**PENGARUH JENIS ALPUKAT DAN PENAMBAHAN MADU TERHADAP SIFAT
FISIK, KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN
JUS ALPUKAT (*Persea americana* Mill)**

INTISARI

Alpukat (*Persea Americana* Mill) adalah salah satu komoditi hortikultura yang sangat dikenal masyarakat. Kandungan antioksidan pada madu terdiri dari antioksidan enzimatis dan non enzimatis. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh jus alpukat dengan penambahan variasi konsentrasi madu yang menunjukkan aktifitas antioksidan tetap tinggi.

Setelah selesai pembuatan jus dari berbagai jenis alpukat (mentega, wina, pluwang, dan miki) ditimbang masing-masing dengan penambahan konsentrasi madu yaitu yang pertama jenis jus alpukat dengan 93 g + 7% madu, 90g jus alpukat:10% madu, 88 g jus alpukat +12% madu, dan 85 g jus alpukat + 15% madu. Setelah selesai penambahan jus alpukat + madu masing- masing sampel dianalisis. penelitian ini dilakukan dengan menggunakan (RAL) Rancangan Acak Lengkap dengan dua faktor yaitu jenis-jenis alpukat (mentega, wina, pluwang dan miki) dan variasi konsentrasi madu 7%, 10%, 12% dan 15%. Hasil yang diperoleh dilakukan analisa varian (ANOVA) dengan tingkat kepercayaan 95%. Apabila terdapat beda nyata dilanjut dengan uji *Duncan Multiple Range Test*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa antioksidan 3,36 (% RSA), kadar air 84,05 (%wb), bilangan peroksida 0,01 m/g , bilangan asam 1,59 mgKOH/g dan uji tingkat kesukaan 1,56.

Kata kunci: Jus alpukat, madu, air

**EFFECT OF AVOCADO AND ADDITION OF HONEY OR PHYSICAL, CHEMICAL
AND PREFERENCE LEVEL OF
AVOCADO juice (*Persea americana* Mill)**

Avocado (*Persea Americana* Mill) is a horticulture commodity that is very well known to the public. The antioxidant content of honey consists of enzymatic and non-enzymatic antioxidants. The purpose of this study was to determine the effect of avocado juice with the addition of variations in the concentration of honey that aims to keep antioxidant activity high.

After finishing the juice making of various types of avocado (butter, vienna, pluwang, and miki) each was weighed with the addition of honey concentrations namely the first type of avocado juice with 93 g + 7% honey, 90g avocado juice: 10% honey, 88 g avocado juice + 12% honey, and 85 g avocado juice + 15% honey. After finishing the addition of avocado juice + honey each sample was analyzed. This research was carried out using (RAL) a Completely Randomized Design with two factors, namely jeins-type avocado (butter, wina, pluwang and miki) and honey concentration variation of 7%, 10%, 12% and 15%. The results obtained were analyzed for variance (ANOVA) with a 95% confidence level. If there is a real difference, then continue with the Duncan Multiple Range Test.

The results showed that antioxidant 3.36 (% RSA), water content 84.05 (% wb), peroxide number 0.01 m / g, acid number 1.59 mgKOH / g and the preference level test 1,56.

Keywords: avocado juice, honey, water