

ABSTRACT

**PENGARUH PENAMBAHAN *EXTRA VIRGIN OLIVE OIL* (EVOO)
TERHADAP STABILITAS FISIKOKIMIA
KRIM M/A PASTA TOMAT
(Krim M/A Pasta Tomat sebagai *Antiaging* Topikal)**

Buah tomat yang kaya akan senyawa antioksidan seringkali dimanfaatkan sebagai bahan antipenuaan. Salah satu olahan buah tomat adalah pasta tomat. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan pengaruh penambahan Extra Virgin Olive Oil (EVOO) (5% b/b pasta tomat) terhadap stabilitas fisikokimia krim M/A pasta tomat sebagai antipenuaan topikal. Stabilitas fisikokimia ditentukan selama 8 minggu setelah pembuatan dalam suhu ruang, meliputi: organoleptis, pH, daya sebar, tipe emulsi, ukuran droplet, dan kadar pasta tomat yang dinyatakan dalam likopen. Hasil pengujian dianalisis secara visual dan statistik dengan metode one-way ANOVA dilanjutkan uji post hoc tukey HSD. Selain itu, dilakukan pula uji stabilitas dipercepat, meliputi: siklus termal dan mekanik. Hasil uji stabilitas fisikokimia menunjukkan bahwa penambahan EVOO (5% b/b pasta tomat) tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap stabilitas fisikokimia krim M/A pasta tomat setelah 8 minggu penyimpanan pada suhu kamar. Sementara itu, krim mengalami pemisahan fase menjadi dua bagian setelah dilakukan uji stabilitas dipercepat.

Kata kunci: pasta tomat, EVOO, krim M/A, stabilitas fisikokimia