

RINGKASAN

Kajian Karakteristik Kimia Dan Sensoris Pada Minuman Herbal Buah Maja Dengan Penambahan Kayu Manis Dan Jahe Merah, Enni Oktafia Nur Cahyanti, NIM B32210727, Tahun 2024, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Putu Tessa Fadhila, S.TP., M.Sc (Dosen Pembimbing).

Minuman herbal merupakan minuman yang terbuat dari bahan alami yang memiliki beragam manfaat positif bagi tubuh. Biasanya, minuman herbal dibuat dari rempah-rempah atau bagian-bagian dari tanaman, seperti akar, batang, daun, bunga, atau umbi. Buah maja merupakan salah satu buah yang bisa dimanfaatkan untuk menjadi obat herbal karena kandungan antioksidannya yang tinggi dapat melindungi tubuh dari efek radikal bebas. Kayu manis adalah rempah yang memiliki berbagai manfaat untuk kesehatan. Di dalamnya terdapat beberapa senyawa bioaktif seperti minyak atsiri, asam sinamat, sinamaldehyda dan kalsium oksalat yang mempengaruhi aroma dan rasa khas dari kayu manis. Jahe merah adalah rempah-rempah yang memiliki senyawa bioaktif seperti minyak atsiri atau esensial dan senyawa bioaktif yang cukup beragam seperti, shagaol, paradol dan gingerol. Senyawa tersebut memberikan cita rasa yang pedas dan aroma yang kuat.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh dari perbandingan konsentrasi penambahan kayu manis dan jahe merah terhadap kadar flavonoid dan tanin, sifat sensoris (aroma dan rasa) minuman herbal buah maja. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret-Juni 2024 di Laboratorium Pengolahan Nabati Politeknik Negeri Jember dan di Laboratorium Terpadu Universitas Negeri Jember. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap Faktorial yang terdiri dari 2 faktor. Penambahan faktor pertama adalah konsentrasi kayu manis yang terdiri atas 0% (K0), 1,7% (K1), dan 2,4% (K2). Faktor kedua adalah konsentrasi jahe merah yang terdiri atas 0% (J0), 5% (J1), dan 10% (J2). Analisis data yang dilakukan menggunakan analisa sidik ragam (ANOVA) dan uji friedman pada data sensoris.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perlakuan penambahan perbedaan konsentrasi kayu manis dan jahe merah berpengaruh nyata terhadap kadar flavonoid dan tanin, berpengaruh sangat nyata terhadap sifat sensoris mutu hedonik dan uji

kesukaan (hedonik) terhadap parameter aroma dan rasa. Penambahan perbedaan konsentrasi kayu manis dan jahe merah tidak berinteraksi nyata terhadap kadar flavonoid dan tanin.