

RINGKASAN

Jelly drink merupakan minuman semi padat yang memanfaatkan karagenan dari rumput laut *Eucheuma sp.* sebagai bahan pembentuk gel, serta diberi perasa sintesis untuk menambah daya tarik konsumen. Namun pada penelitian ini pembuatan *jelly drink* ditambahkan dengan perasa alami berupa ekstrak rempah kunyit atau temulawak asam dengan atau tanpa penambahan rempah lain berupa cengkeh, sereh, dan kapulaga. Penambahan ekstrak rempah dalam berbagai konsentrasi berfungsi untuk menambah variasi rasa dan meningkatkan nilai fungsional dari *jelly drink* dan diharapkan menghasilkan karakteristik fisikokimia yang lebih baik pada *jelly drink*.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh jenis dan konsentrasi ekstrak kunyit dan ekstrak temulawak dengan atau tanpa penambahan berbagai rempah terhadap sifat fisikokimia dan sensoris serta menentukan kombinasi perlakuan terbaiknya. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan dua faktor yaitu jenis rempah (T) yang terdiri atas kunyit asam (T1), kunyit asam-rempah (T2), temulawak asam (T3), temulawak asam-rempah (T4), serta faktor kedua yaitu konsentrasi ekstrak rempah (R) yang terdiri dari 5% (R1), 7,5% (R2), 10% (R3). Setiap perlakuan diulang sebanyak tiga kali sehingga diperoleh 36 unit percobaan.

Hasil penelitian menunjukkan penambahan ekstrak rempah dengan konsentrasi yang berbeda ternyata tidak mempengaruhi sifat fisikokimia *jelly drink* berupa kadar air, pH dan sineresis tetapi menunjukkan hasil sangat berbeda nyata pada viskositas *jelly drink*. Penambahan ekstrak kunyit dan temulawak dengan atau tanpa rempah tambahan dengan berbagai konsentrasi berpengaruh terhadap sifat sensoris *jelly drink*. Kombinasi perlakuan terbaik berdasarkan variabel sensori adalah perlakuan T1R1 (kunyit asam 5%) dengan menghasilkan produk dengan warna coklat tua, aroma rempah sedikit kuat, daya sedot agak mudah, agak kenyal, flavor rempah agak terasa, rasa rempah tambahan tidak terasa, agak manis, dan disukai.

SUMMARY

*Jelly drink is semi-condensed beverage which is using carageenan from seaweed *Eucheuma* sp. as the main ingredient to create the jelly texture and synthetic flavor is also added to attract customer's attention. However in this research, the additional natural flavor ingredients are added such extra turmeric spices or sour ginger, with or without other spices such as chovy, lemongrass and cardamon. The additional of spices extract in various concentration is to add the variant of flavor and to rise the functional point from jelly drink. It is also expected to result the physicochemical's characterization of jelly drink.*

This research aims to find out the influence of variety and concentration of extract turmeric and extract ginger with or without any additional varieties of spices to physicochemical and sensoric, and determine the best treatment combination. This research uses random design group with two factors, such as variety of spices (T) consist of sour turmeric (T1), sour-spice turmeric (T2), sour temulawak (T3), sour-spice temulawak (T4), and the second factor which is spice extract concentration (R) consists of 5% (R1), 7,5% (R2), 10% (R3). Every experiment is repeated for three times until it reaches 36 units.

The result of the research shows that the additional spice extract with different concentration does not effect the physicochemical of jelly drink which are consist of water, Ph and sineresis however, the result shows a clear difference of viscosity jelly drink. The additional turmeric extract and temulawak with various concentrations effecting the sensority of jelly drink. The best combination based on sensory variable is experiment T1R1 (5% of sour turmeric) which is resulting a brown color product, delicate aroma of spices, jelly texture, delicate taste of spices without any hint of other additional spices, a bit sweet and likeable.

