

RINGKASAN

Temulawak memberikan manfaat bagi kesehatan seperti antiinflamasi, antikanker, penyembuh luka, dan menurunkan kadar kolesterol serum. Temulawak yang digunakan sebagai tujuan untuk pengobatan biasanya diolah menjadi minuman. Minuman temulawak mempunyai rasa yang kurang enak atau getir, sehingga perlu ditambahkan rempah – rempah yang dapat mengurangi rasa getir pada temulawak. Formulasi menggunakan rempah di duga dapat mengurangi rasa tidak enak pada minuman temulawak sekaligus meningkatkan antioksidan pada minuman temulawak. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui: 1) pengaruh penambahan jenis rempah yang berbeda terhadap sifat sensori dan fisikokimia pada minuman temulawak cair; 2) sifat fisikokimia dan sensori yang terbaik pada minuman temulawak dengan penambahan berbagai jenis rempah.

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Pangan dan Gizi dan Laboratorium Pengolahan Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman. Jangka waktu penelitian dilakukan selama 4 bulan yaitu Agustus 2018 sampai November 2018. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan satu faktor yaitu penambahan berbagai jenis rempah (kencur, jahe, dan asam jawa) sehingga diperoleh perlakuan yaitu A1 (tanpa penambahan rempah); A2 (asam jawa); A3 (kencur); A4 (jahe); A5 (kencur dan asam jawa); A6 (jahe dan asam jawa); A7 (kencur dan jahe); A8 (kencur, jahe dan asam jawa). Variabel yang diamati pada penelitian ini yaitu total padatan terlarut, pH, warna dan sensoris (warna, rasa manis, rasa pahit, aroma temulawak, kenampakan, flavor dan kesukaan).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada variabel fisikokimia, penambahan asam jawa sangat berpengaruh terhadap pH minuman temulawak. Penambahan rempah tidak berpengaruh terhadap total padatan terlarut dan warna. Pada variabel sensori, penambahan rempah dapat meningkatkan kecerahan warna, mengurangi rasa pahit, meningkatkan rasa manis, aroma, kenampakan, flavour dan kesukaan minuman temulawak. Perlakuan terbaik variabel fisikokimia dan sensori adalah A8 (penambahan jahe, kencur dan asam jawa (*Tamarindus indica*)) yang memiliki nilai kecerahan (16,98); kekuningan (12,42); kehijauan (14,28); total padatan terlarut (14,92); pH (4,42); serta pada variabel sensori memiliki nilai warna 3,4 (kuning kecoklatan); rasa manis 3,6 (mendekati manis); rasa pahit 4,4 (sedikit pahit); aroma temulawak 3,4 (agak khas); kenampakan 1,8 (mendekati sedikit bening); flavor 3,6 (mendekati enak); kesukaan 3,7 (mendekati suka).

SUMMARY

Temulawak gives benefit for the health such as anti-inflammatory, anticancer, wound healing, and decreases serum cholesterol levels. Temulawak which is used for medication is usually processed into beverage. Temulawak beverage is not tasty or slightly bitter, so it needs to be added with spices which can reduce the bitter taste. The formulation of spices addition is to reduce the bitterness in Temulawak beverage and also to increase antioxidants. This research aimed to know: 1) the effect of adding various types of spices on sensory and physicochemical characteristic in the liquid Temulawak beverage; 2) the best physicochemical and sensory characteristic in the Temulawak beverage with the addition of various types of spices.

This research was conducted in the Laboratory of Food and Nutrition, and Processing Laboratory of the Faculty of Agriculture, Jenderal Soedirman University. The duration of the research was 4 months, from August 2018 until November 2018. This research used the experimental method and Randomized Block Design (RBD) with one factor, namely the addition of various types of spices (kencur, ginger, and tamarind), so the treatments were A1 (without addition of spices); A2 (tamarind); A3 (kencur); A4 (ginger); A5 (kencur and tamarind); A6 (ginger and tamarind); A7 (kencur and ginger); A8 (kencur, ginger and tamarind). The variables observed in this research were total dissolved solids, pH, color and sensory (color, sweetness, bitter taste, Temulawak aroma, appearance, flavor and preference).

*The results showed that in physicochemical variables, the addition of tamarind was very influential on the pH of Temulawak beverage. The addition of spices did not affect toward the total of dissolved solids and color. In the sensory variables, the addition of spices could increase the color brightness; reduce bitterness, increase sweetness, aroma, appearance, flavor and preference of Temulawak beverage. The best treatment of physicochemical and sensory variables was A8 (addition of ginger, kencur and tamarind (*Tamarindus indica*)) which had a brightness value (16.98); yellowish (12,42); greenness (14,28); total dissolved solids (14,92); pH (4.42); and sensory variables had a color value of 3.4 (brownish yellow); sweet taste 3.6 (close to sweet); bitterness 4.4 (slightly bitter); the aroma of Temulawak 3.4 (rather typical); appearance 1.8 (close to slightly clear); flavor 3,6 (close to tasty); preference 3.7 (close to like).*