

## RINGKASAN

Temulawak memiliki rasa yang kurang disukai karena pahit dan getir. Temulawak dapat diolah menjadi minuman temulawak serbuk. Penambahan rempah seperti jahe dan kencur pada minuman temulawak serbuk diharapkan dapat memperbaiki sifat fisikokimia dan sensorisnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi ekstrak jahe dan kencur terhadap sifat fisikokimia dan sensoris minuman temulawak serbuk, serta mengetahui kombinasi perlakuan penambahan ekstrak jahe dan kencur terbaik dari segi fisikokimia maupun sensoris.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK). Faktor yang dicoba terdiri atas dua faktor, yaitu faktor konsentrasi jahe terhadap gula (J) terdiri dari 3 taraf yaitu 0% (J1); 15% (J2); 30% (J3). Faktor konsentrasi kencur terhadap gula (K) terdiri dari 3 taraf yaitu 0% (K1); 15% (K2); 30% (K3). Variabel yang diamati pada penelitian ini yaitu pH, kadar air, densitas kamba, warna, dan sensoris (warna, aroma temulawak, aroma jahe, aroma kencur, rasa pedas, tingkat kemanisan, flavor dan kesukaan). Data dianalisis menggunakan uji F dan uji lanjut DMRT pada taraf 5% untuk variabel fisikokimia serta uji lanjut LSD untuk variabel sensoris. Kombinasi perlakuan penambahan ekstrak jahe dan kencur terbaik ditentukan menggunakan uji indeks efektivitas.

Hasil penelitian menunjukkan penambahan konsentrasi ekstrak jahe dapat meningkatkan warna kehijauan minuman, aroma jahe, rasa pedas, flavor dan kesukaan dibandingkan dengan tanpa penambahan rempah, namun menurunkan aroma temulawak dan aroma kencur seiring dengan penambahan konsentrasi ekstrak pada minuman temulawak serbuk. Penambahan konsentrasi ekstrak kencur yang berbeda meningkatkan pH, aroma kencur, flavor dan kesukaan dibandingkan dengan tanpa penambahan rempah, namun menurunkan aroma temulawak, aroma jahe, rasa pedas dan tingkat kemanisan seiring dengan penambahan konsentrasi ekstrak pada minuman temulawak serbuk. Kombinasi perlakuan penambahan ekstrak jahe dan kencur terbaik diperoleh pada perlakuan J2K2 (penambahan konsentrasi ekstrak jahe 15% dan konsentrasi ekstrak kencur 15%) dengan nilai pH 5,29; kadar air 5,20%bb; densitas kamba 0,608 g/ml; tingkat kecerahan 18,12; warna hijau -12,48; warna kuning 9,75; sensoris warna 3,24 (kuning kecoklatan); aroma temulawak 2,96 (mendekati agak kuat); aroma jahe 2,63 (mendekati agak kuat); aroma kencur 2,52 (mendekati agak kuat); rasa pedas 2,68 (mendekati agak pedas); tingkat kemanisan 3,4 (agak manis); flavor 3,51 (mendekati enak); kesukaan 3,43 (sedikit suka).

## SUMMARY

*Temulawak has a taste that is less preferred because it is bitter and "getir". Temulawak can be processed into temulawak powder drink. The addition of spices such as ginger and kencur in temulawak powder is expected to improve its physicochemical and sensory properties. This study aims to determine the effect of the addition of the concentration of ginger extract and kencur on the physicochemical and sensory properties of temulawak powder drink, and to know the best combination of ginger extracts and kencur extracts in terms of physicochemical and sensory properties.*

*This study is an experimental research with randomized block design (RBD). The factors that were tried consisted of two factors, namely the concentration factor of ginger to sugar (J) consisting of 3 levels, namely 0% (J1); 15% (J2); 30% (J3). The kencur concentration factor for sugar (K) consists of 3 levels, namely 0% (K1); 15% (K2); 30% (K3). The variables observed in this study were pH, water content, bulk density, color, and sensory (color, temulawak aroma, ginger aroma, kencur aroma, spicy taste, sweetness level, flavor and liking level). Data were analyzed using the F test and follow-up DMRT test at 5% level for physicochemical variables and LSD advanced test for sensory variables. The best combination of ginger extract and kencur extract treatment was determined using the effectiveness index test.*

*The results showed that the addition of the concentration of ginger extract can increase the greenish color of the drink, the aroma of ginger, the spicy taste, flavor and liking level compared to without the addition of spices, but reduce the aroma of temulawak and the aroma of kencur along with the addition of the extract concentration on the temulawak powder drink. The addition of different concentrations of kencur extract increased the pH, kencur aroma, flavor and liking level compared to without the addition of spices, but decreased the aroma of temulawak, the aroma of ginger, spicy flavor and the level of sweetness along with the addition of extract concentrations in the temulawak powder drink. The best combination of addition of ginger extract and kencur treatment was obtained in J2K2 treatment (addition of 15% ginger extract concentration and 15% kencur extract concentration) with a pH value of 5.29; moisture content of 5.20%; bulk density 0.608 g/ml; brightness level 18.12; green color -12.48; yellow color 9.75; sensory color 3.24 (brownish yellow); the aroma of temulawak 2.96 (close to rather strong); the aroma of ginger 2.63 (close to rather strong); the aroma of kencur 2.52 (close to rather strong); 2.68 spicy flavor (approaching somewhat spicy); sweetness level 3,4 (somewhat sweet); flavor 3.51 (close to tasty); liking level 3.43 (rather like).*