

**PENGARUH KONSENTRASI KAYU SECANG (*Caesalpinia sappan* L.)
DAN KARAGENAN TERHADAP FISIK, KIMIA DAN TINGKAT
KESUKAAN MINUMAN JELI SECANG**

INTISARI

Kayu secang merupakan salah satu tanaman rempah yang memiliki kandungan antioksidan dan senyawa metabolit yang sangat bermanfaat bagi kesehatan, sehingga meningkatkan pemanfaatannya sebagai sumber pangan fungsional, salah satunya dapat diolah menjadi minuman jeli dengan penambahan *gelling agent* berupa karagenan. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh minuman jeli secang dengan variasi konsentrasi kayu secang dan karagenan yang memiliki aktivitas antioksidan dan disukai panelis.

Cara penelitian yang dilakukan antara lain membuat minuman jeli secang, melakukan uji tingkat kesukaan, analisis sifat fisik dan kimia. Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dengan dua faktor yaitu konsentrasi kayu secang (3%, 6%, 9%) dan konsentrasi karagenan (0,3%; 0,5%; 0,7%). Analisis yang dilakukan pada penelitian ini, yaitu analisis sifat fisik meliputi sineresis dan viskositas, analisis sifat kimia meliputi kadar air, TPT, aktivitas antioksidan dan pH serta uji tingkat kesukaan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa minuman jeli secang dengan konsentrasi kayu secang 3% dan karagenan 0,5% merupakan perlakuan yang paling disukai. Minuman jeli secang dengan perlakuan tersebut memiliki nilai sineresis 41,56 mg/menit, viskositas 9.625 cP, kadar air 84,44% (bb), TPT 15,56% (bb), aktivitas antioksidan 22,22% RSA (*Radical Scavenging Activity*) dan pH 4,59.

Kata kunci: kayu secang, karagenan, minuman jeli, antioksidan

**THE EFFECT OF SECANG WOOD (*Caesalpinia sappan* L.) AND
CARRAGEENAN CONCENTRATION ON PHYSICAL AND CHEMICAL
PROPERTIES AND PREFERENCE LEVEL OF SECANG JELLY DRINK**

ABSTRACT

Secang wood is a spice plant that contains antioxidants and metabolite compounds that are very beneficial for health, thereby increasing its use as a source of functional food, one of which can be processed into a jelly drink with the addition of a gelling agent such as carrageenan. This study aims to obtain secang jelly drink with variations in the concentration of secang wood and carrageenan which has antioxidant activity and is preferred by panelists.

The methods of this study were making secang jelly drink, doing the level of preference test, analyzing physical and chemical properties. The experimental design used in this study was a factorial Completely Randomized Design with two factors: the secang wood concentration (3%, 6%, 9%) and carrageenan concentration (0.3%; 0.5%; 0.7%). The analysis carried out in this study were analysis of physical properties including syneresis and viscosity, analysis of chemical properties including moisture content, TDS, antioxidant activity, and pH as well as preference level test.

The results showed that secang jelly drink with a concentration of 3% secang wood and 0.5% carrageenan was the most preferred treatment. Secang jelly drink with that treatment has a syneresis value of 41.56 mg/min, viscosity 9625 cP, moisture content 84.44% (wb), TDS 15.56% (wb), antioxidant activity 22.22% RSA (Radical Scavenging Activity), and pH 4.59.

Keywords: secang wood, carrageenan, jelly drink, antioxidants