

**TINGKAT KESUKAAN, WARNA DAN SIFAT KIMIA MINUMAN
SEDUHAN DAUN SIRSAK (*Annona muricata*) DENGAN VARIASI LAMA
PENYEDUHAN DAN PENAMBAHAN JAHE**

INTISARI

Sirsak adalah tanaman yang mudah tumbuh di daerah beriklim tropis, salah satunya Indonesia. Daun sirsak memberikan manfaat untuk kesehatan sebagai bahan pengobatan herbal yang mengandung antioksidan tinggi dan bermanfaat untuk menjaga kondisi kesehatan pada tubuh. Jahe merupakan salah satu rempah-rempah yang telah dikenal luas oleh masyarakat. Selain sebagai penghasil *flavor* dalam berbagai produk pangan, jahe juga dikenal mempunyai khasiat menyembuhkan berbagai macam penyakit. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh minuman seduhan daun sirsak dengan variasi penambahan jahe yang disukai panelis.

Penelitian ini dikerjakan dengan rancangan acak kelompok dengan dua faktor yaitu variasi lama penyeduhan (1, 3, dan 5 menit) dan variasi penambahan jahe (0, 10 dan 20%). Analisa yang dilakukan ialah aktivitas antioksidan, kadar fenol, kadar air, uji warna dan tingkat kesukaan. Data yang diperoleh dianalisis secara statistik menggunakan *Univariate Analysis of Variance* dan Varian ANOVA (*Analysis of Variance*).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi terbaik yang paling disukai panelis adalah minuman seduhan daun sirsak dengan lama penyeduhan 1 menit dan penambahan jahe 10%. Analisa Fisik dan Kimia dilakukan untuk pengujian terpilih. Sifat fisik dengan uji warna mempunyai nilai L^* , a^* , dan b^* yang lebih tinggi. Berdasarkan uji kimia yang terbaik dengan kadar air 98,19%, kadar fenol 0,0296%, dan antivitamin antioksidan 0,6242%. Variasi penambahan jahe memberikan pengaruh nyata terhadap sifat kimia, warna dan tingkat kesukaan panelis.

Kata Kunci: Minuman Seduhan, Daun Sirsak, Antioksidan

LEVEL OF PREFERENCE, COLOR AND CHEMICAL PROPERTIES OF BREWED DRINK OF SOURSOP LEAF (*Annona muricata*) WITH VARIATIONS OF BREWING TIME AND GINGER'S ADDITION

ABSTRACT

Soursop is a plant that is easy to grow in tropical climates, one of which is Indonesia. Soursop leaves provide benefits for health as an ingredient in herbal medicine that contains high antioxidants and helps maintain health conditions in the body. Ginger is one of the spices that is widely known by the public. Besides being a producer of flavor in various food products, ginger is also known to cure various diseases. This study aims to obtain a brewed drink of soursop leaf with variations in ginger's addition, which the panelists prefer.

This research was conducted in a randomized block design with two factors: the variation of the brewing time (1, 3, and 5 minutes) and the variation of the addition of ginger (0, 10, and 20%). The various analysis needed in the research is antioxidant activity, phenol content, water content, color test, and preference level. The data obtained were analyzed statistically using *Univariate Analysis of Variance* and ANOVA Variance (*Analysis of Variance*).

The results showed that the best formulation preferred by the panelists was a soursop leaf steeping drink with a brewing time of 1 minute and the addition of 10% ginger. Physical and Chemical Analysis was performed for selected tests. Physical properties with color test have higher L*, a*, and b* values. Based on the chemical test, the best result of the test contains 98.19% water content, 0.0296% phenol content, and 0.6242% antioxidant activity. Variations in the addition of ginger have a significant effect on the chemical properties, color, and level of preference of the panelists.

Keywords: Brewed Drink, Soursop Leaf, Antioxidant