

PENGARUH PENAMBAHAN SECANG DAN LAMA *BLANCHING* TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN JAHE GAJAH INSTAN

Umarudin

Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta

INTISARI

Jahe gajah adalah salah satu contoh minuman kesehatan dan minuman fungsional yang banyak ditemukan di Indonesia, produk tersebut umumnya dibuat dengan mengambil sari dari rimpang jahe kemudian dilakukan pengolahan lanjut. Kebanyakan produk tersebut dijumpai dalam bentuk serbuk, di samping ada beberapa yang dibuat dalam bentuk tablet maupun cair. Sementara Secang (*Caesalpinia sappan* L) merupakan tanaman yang sudah lama banyak digunakan sebagai obat tradisional. Adanya senyawa brazilin dan brazilin memberikan ciri spesifik dari kayu secang yaitu warna merah kecoklatan. *Blanching* merupakan suatu proses pemanasan pada bahan pangan dengan menggunakan suhu dibawah 100 °C. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui lama *blanching* jahe gajah dengan penambahan ekstrak secang terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan jahe gajah instan.

Penelitian ini dilakukan dengan cara mengupas jahe gajah, dicuci dan diambil sebanyak (100 g) jahe gajah bersih, *blanching* (1, 2 dan 5 menit), pamarutan, penyaringan ekstrak jahe, pemasakan dengan penambahan ekstrak secang (100 dan 200 ml) dari 100 g secang yang direbus dengan 1 liter air, dan penambahan gula pasir sebanyak 200 g, kristalisasi, pengayakan, pengemasan jahe gajah instan. Setelah produk jahe gajah dengan ekstrak secang dilakukan pengujian warna, kadar air, aktivitas antioksidan, fenol total dan tingkat kesukaan.

Jahe gajah instan memiliki tingkat warna (*red* dan *blue*), aktivitas antioksidan, fenol total, kadar air dan tingkat kesukaan pada proses *blanching* 1 menit lebih tinggi dibandingkan dengan yang lain. Semakin lama proses *blanching* dan pemasakan pada proses pembuatan jahe gajah instan membuat aktivitas antioksidan, fenol total dan kadar air semakin kecil atau menurun. Metode *blanching* 1 menit menghasilkan jahe gajah instan terbaik dengan warna *red* 5.53, warna *blue* 20.57, aktivitas antioksidan 69,65, fenol total 0.02, dan kadar air 5,42.

Kata kunci: instan, jahe gajah, secang, *blanching*

THE EFFECT OF SECANG AND LONG *BLANCHING* ON THE PHYSICAL, CHEMICAL AND ELEPHANT PROPERTIES OF INSTANT GINGER

UMARUDIN

Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta

ABSTRACT

Elephant ginger is one example of a health drink and functional drink that is commonly found in Indonesia, the product is generally made by taking the extract from the ginger rhizome then further it processing. Most of these products are found in powder form, in addition there are some which are made in tablet or liquid form. While, secang (*Caesalpinia sappan* L) is a plant that has long been used as a traditional medicine. The presence of *brazilin* and *brazilein* compounds gives a specific characteristic of secang wood that is brownish red color. Blanching is a heating process for food by using temperatures below 100°C. The purpose of this study was to determine the length of *blanching* of elephant ginger with the addition of secang extract on physical properties, chemistry and preference level of instant elephant ginger.

This research was conducted by peeling elephant ginger, washing and taking (100 g) clean elephant ginger, blanching (1, 2 and 5 minutes), grating, filtering ginger extract, cooking with the addition of secang extract (100 and 200 ml) of 100 g of cup boiled with 1 liter of water, and addition of 200 g of granulated sugar, crystallization, sieving, packaging of instant elephant ginger. After the elephant ginger product with secang extract was tested for color, moisture content, antioxidant activity, total phenol and preference level.

Instant elephant ginger has a color level (red and blue), antioxidant activity, total phenol, water content and a preference level in the 1 minute *blanching* process higher than the others. The longer the *blanching* and cooking processes in the process of making instant elephant ginger make the antioxidant activity, total phenol and water content getting smaller or decreasing. The 1 minute *blanching* method produced the best instant elephant ginger with red 5.53, 20.57 blue colors, 69.65 antioxidant activity, 0.02 total phenol, and 5.42 water content.

Keywords: instant, elephant ginger, secang