

**PENGARUH PENAMBAHAN CARBOXYLMETHYL CELLULOSE DAN JERUK NIPIS  
TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN MINUMAN KUNYIT  
(*Curcuma domestica* Val.)**

**INTISARI**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan Carboxymethyl Cellulose dan jeruk nipis terhadap sifat kimia dan tingkat kesukaan minuman kunyit, menghasilkan minuman kunyit yang memiliki aktivitas antioksidan minuman kunyit dan disukai panelis, mengetahui pengaruh penambahan CMC dan jeruk nipis terhadap sifat fisik minuman kunyit, mengetahui pengaruh penambahan CMC dan jeruk nipis terhadap sifat kimia minuman kunyit menghasilkan kunyit yang dan disukai panelis.

Panelitian ini terdiri dari beberapa tahapan, yaitu pembuatan minuman kunyit, dilakukan dengan uji sifat fisik (uji viskositas), uji sifat kimia (aktivitas antioksidan(DPPH) dan fenol total) serta uji tingkat kesukaan, penelitian dilakukan di laboratorium kimia chem-mix pratama kretek, jambidan, banguntapan, bantul, yogyakarta. Penelitian dilakukan pada bulan November-Desember 2021.

Minuman kunyit yang ditambahkan dengan CMC dan ekstrak jeruk nipis menghasilkan minuman yang mempunyai aktivitas antioksidan rendah, minuman kunyit dengan penambahan CMC dan jeruk nipis memberikan pengaruh terhadap total padatan terlarut, vitamin C, pH, total fenol dan aktivitas antioksidan, viskositas. Semakin tinggi penambahan CMC nilai aktivitas antioksidan semakin rendah.

Kata Kunci: Carboxymethyl Cellulose , jeruk nipis, kunyit

**EFFECT OF THE ADDITION OF CARBOXYLMETHYL CELLULOSE AND LIME  
ADDITION ON THE PHYSICAL, CHEMICAL PROPERTIES AND PREFERENCEJ LEVEL  
OF TURMERIC DRINKS**

*(Curcuma domestica Val.)*

**ABSTRACT**

The study aims to see how CMC and lime add to the chemical properties and turmeric beverage preference, producing a saffron drink that has a steady antioxidant activity and is loved by panelis, refers to the added effect of CMC and lime on the physical properties of chewing drinks, and to the addition of CMC and lime to the chemical properties of saffron drinks, producing a stable and sweetened turmeric turmeric.

This retention consists of steps, extracts from chewing drinks, assessments of physical properties (stability), chemical qualities (DPPH) and full phenol) as well as trials at the level of humanities, studies are made at the cretek, jammidwife, development, assistive, yogyakarata chemical laboratories. Research was carried out in November, 2021.

A turmeric drink added to CMC and a lime extract produces a drink that has an antioxidant activity, a turmeric with added CMC and lime citrus shelve to influence total dissolved solids, vitamin c, ph, total phenol and antioxidal activity. The higher the CMC the value of antioxidal activity.

Key words: Carboxymethyl Cellulose, lime, turmeric