

**PENGARUH PENAMBAHAN CARBOXYL METHYL CELLULOSE DAN
BELIMBING WULUH (*Averrhoa bilimbi*) TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN
TINGKAT KESUKAAN MINUMAN KUNYIT (*Curcuma domestica* Val)**

INTISARI

Kunyit merupakan salah satu tanaman empon-empon yang banyak diolah menjadi produk minuman herbal. Berbagai jenis kunyit telah banyak digunakan sebagai bahan baku maupun bahan tambahan dalam industri pengolahan minuman herbal. CMC dalam minuman berperan sebagai zat pengental. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi penambahan belimbing wuluh dan variasi penambahan CMC terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan minuman kunyit.

Cara penelitian yang dilakukan adalah membuat minuman kunyit dengan faktor penambahan belimbing wuluh dan CMC. Rancangan percobaan yang digunakan adalah terdiri perbandingan variasi penambahan CMC dengan konsentrasi 0,75;1 dan 1,25% serta penambahan belimbing wuluh 2,5; 5 dan 7,5 g. Analisis yang dilakukan yaitu analisis sifat fisik meliputi uji viskositas, sifat kimia meliputi aktivitas antioksidan, derajat keasaman (pH) dan kadar fenol total, serta uji tingkat kesukaan.

Minuman kunyit yang ditambah CMC dan ekstrak belimbing wuluh menghasilkan minuman yang mempunyai aktivitas antioksidan dan disukai panelis

Kata Kunci: kunyit, CMC, Belimbing Wuluh dan Aktivitas antioksidan

THE EFFECT OF CARBOXYL METHYL CELLULOSE AND BILIMBI (*Averrhoa bilimbi*) ON THE PHYSICAL, CHEMICAL PROPERTIES, AND DRINK PREFERENCE LEVEL OF TURMERIC (*Curcuma domestica Val*)

ABSTRACT

Turmeric is one empon-empon plant that is widely processed into herbal drink products. Various types of turmeric have been widely used as raw materials and materials in the herbal beverage processing industry. CMC in drinks acts as a position. This study aims to increase the effect of variations in the addition of bilimbi and variations in the addition of CMC on the physical, chemical properties and preference level on turmeric drinks.

The method of this research conducted is to make turmeric drinks with the factor of the addition of bilimbi and CMC. The experimental design used is a complete randomized design (RAL) factorial, consisting of a comparison of the variation of the addition of CMC with a concentration of 0.75; 1 and 1.25% as well as the addition of star fruit 2.5; 5 and 7.5 g. The analysis conducted, namely analysis of physical properties including viscosity test, chemical properties include antioxidant activity, acidity (pH) and total phenol levels, and preferences level test.

Turmeric drinks with addition CMC and bilimbi extract produce drinks that have antioxidant activity and favored panelists.

Keywords: turmeric, CMC, bilimbi, antioxidant activity