

**PENGARUH PENAMBAHAN GULA DAN LARUTAN *BLANCHING*
TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, KADAR FLAVONOID DAN
TINGKAT KESUKAAN SERBUK TEMU IRENG INSTAN (*Curcuma
aeruginosa* Roxb.)**

INTISARI

Temu ireng (*Curcuma aeruginosa* Roxb.) merupakan salah satu tanaman yang mempunyai aktivitas antioksidan yang tinggi karena mengandung saponin, flavonoid, polifenol dan minyak atsiri. Tujuan penelitian ini adalah untuk menghasilkan serbuk temu ireng instan dengan penambahan gula yang memiliki aktivitas antioksidan tinggi dan disukai oleh panelis.

Serbuk temu ireng instan dibuat dengan cara mencuci rimpang kemudian melakukan proses *blanching* selama 5 menit. Rimpang kemudian diparut dan dilakukan ekstraksi menggunakan aquades perbandingan 1:1. Ekstrak yang diperoleh kemudian ditambahkan gula dan dilakukan pemanasan hingga terbentuk bubuk. Instan temu ireng yang diperoleh kemudian dianalisis sifat antioksidatif (aktivitas antioksidan dan flavonoid), serat kasar dan uji tingkat kesukaan. Penelitian dilakukan dengan menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan dua faktor yaitu larutan *blanching* (aquades dan asam sitrat 0,05%) dan penambahan gula, dengan perbandingan ekstrak dengan gula (1:1, 1:2 dan 1:3).

Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa instan temu ireng media *blanching* asam sitrat dan perbandingan ekstrak dengan gula 1:2 merupakan serbuk instan yang paling disukai oleh panelis dengan aktivitas antioksidan 27,59%, kadar flavonoid total 1,08 mg Ekuivalen Kuersetin/g bk dan kadar serat kasar 0,29%.

Kata kunci : Temu ireng, serbuk instan, antioksidan, flavonoid

THE EFFECT OF SUGAR ADDITION AND BLANCHING SOLUTION ON ANTIOXIDANT ACTIVITY, FLAVONOID CONTENT AND PREFERENCE LEVEL OF INSTANT TEMU IRENG POWDER (*Curcuma aeruginosa* Roxb.)

ABSTRACT

Temu ireng (*Curcuma aeruginosa* Roxb.) is one of the plants that have high antioxidant activity because it contains saponins, flavonoids, polyphenols, and essential oils. The purpose of this study was to produce instant temu ireng powder with the addition of sugar which has high antioxidant activity and was liked by panelists.

Instant powder from ireng are made by washing the rhizome and then doing the blanching process for 5 minutes. The rhizome is then grated and extracted using distilled water. The extract obtained was then added with sugar and warmed to form a powder. The instant temu ireng was obtained then analyzed the antioxidant properties (antioxidant activity and flavonoids), crude fiber and the level of preference test. The study was conducted using a completely randomized design (CRD) with two factors, namely blanching solution (aquades and 0.05% citric acid) and the addition of sugar, with a ratio of extracts to sugar (1:1, 1:2 and 1:3).

Based on the results of the study it was concluded that instant meeting with citric acid blanching media and comparison of extracts with 1: 2 sugar was the most preferred instant powder by panelists with the antioxidant activity of 27.59%, total flavonoids content of 1.08 mg EK/g db and fiber content rough 0.29%.

Keywords: temu ireng, instant powder, antioxidants, flavonoids content