

INTISARI

Temu putih (*Curcuma zedoaria* (Berog) Rosc.) memiliki kandungan kimia yang bersifat antioksidan sehingga biasa digunakan sebagai obat tradisional atau obat herbal. Pemanfaatan temu putih dalam bidang pangan masih sangat terbatas karena rasa yang sangat pait. Salah satu alternatif pemanfaatan temu putih dalam bahan pangan adalah mengolahnya menjadi serbuk instan temu putih dengan penambahan gula. Tujuan penelitian ini adalah memperoleh serbuk instan temu putih yang mempunyai kadar flavonoid dan serat kasar yang tinggi.

Penelitian ini dilakukan dengan dua perlakuan yaitu media *blanching* (waktu 5 menit) dan tanpa media *blanching*. Temu putih bersih sebanyak 400 g dihaluskan kemudian diekstraksi dengan penambahan aquades perbandingan 1:1, 1:2 dan 1:3. Hasil ekstraksi diukur untuk menentukan jumlah gula pasir yang digunakan. Pada penelitian ini perbandingan hasil ekstraksi dengan gula pasir yaitu sebesar 1:1 dan dilakukan pembuatan serbuk. Serbuk instan temu putih dianalisis kimia (kadar flavonoid dan serat kasar) serta uji fisik (rendemen dan daya rehidrasi). Penelitian dilakukan dengan menggunakan rancangan acak lengkap dengan dua faktor yaitu *blanching* dan rasio temu putih dengan aquades. Data yang diperoleh dianalisis secara statistik dengan analisis *univariate* dan apabila ada beda nyata dilanjutkan uji *Duncan's Multiple Range Test*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa serbuk instan temu putih dengan media *blanching* 1:1 berpengaruh nyata terhadap kandungan flavonoid dan serat kasar. Kandungan flavonoid dan serat kasar secara berturut-turut sekitar 1,12 mg EK/ g dan 0,43% sedangkan hasil uji fisik serbuk instan temu putih *blanching* 1:3 memiliki rendemen 372,20% dan rehidrasi 0,60 ml/ g.

Kata kunci : temu putih, *blanching*, flavonoid

EFFECT OF BLANCHING AND WHITE TURMERIC (*Curcuma zedoaria*
(Berog) Rosc.) RATIO WITH AQUADES ON FLAVONOID, CRUDE FIBER
CONTENT AND INSTANT POWDER

ABSTRACT

Temu putih (*Curcuma zedoaria* (Berog) Rosc.) has a chemical content that is antioxidant so it is commonly used as traditional medicine or herbal medicine. The use of white meeting in the food sector is still very limited due to the very high taste, one of the alternatives to the use of white meeting in food is to process it into instant white powder with the addition of sugar. The purpose of this study was to obtain instant white powder which has high levels of flavonoids and physical activity.

This research was conducted with two treatments, namely blanching media treatment (5 minutes time) and without blanching media. A clean white garnish of 400 g was mashed and then extracted with the addition of distilled water 1:1, 1:2 and 1:3. The extraction results are measured to determine the amount of sugar used. In this study the comparison of extraction results with granulated sugar was 1:1 and powder was made. White meeting instant powder was analyzed chemically (flavonoid and crude fiber levels) and physical tests (yield and rehydration). The study was conducted using a completely randomized design with two factors, namely blanching and extraction. The data obtained were analyzed statistically by univariate analysis and if there were significant differences followed by Duncan Multiple Range Test.

The results showed that meeting white blanching 1:1 had a significant effect on the content of flavonoids and crude fiber. The content of flavonoids and crude fiber in a row is about 1.12 mg EK / g and 0.43% while the results of the physical test instant powder meet white blanching 1: 1 has a yield of 372.20% and rehydration of 0.60 ml / g.

Keywords: *temu putih*, blanching, flavonoids