

INTISARI

Temu lawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) merupakan salah satu sumber antioksidan alami yang telah banyak dimanfaatkan untuk pengobatan secara tradisional. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi media *blanching* terhadap kadar tanin dan flavonoid serta mengetahui pengaruh konsentrasi perbandingan pembuatan serbuk instan terhadap sifat fisik serbuk temu lawak instan.

Temu lawak *blanching* dengan konsentrasi asam sitrat dan asam askorbat 0%: 0,025%: 0,05% dan 0,075%. Serbuk temu lawak instan diberi variasi perlakuan perbandingan temu lawak dengan gula yaitu 1:1: 1:1,5 dan 1:2. Hasil *blanching* dianalisis kadar tanin dan flavonoid. Hasil analisis tertinggi kemudian digunakan dalam pembuatan serbuk temu lawak instan. Serbuk tersebut selanjutnya dilakukan uji fisik berupa analisis kadar daya rehidrasi dan kadar rendemen. Penelitian dilakukan dengan menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan dua faktor yaitu media *blanching* asam sitrat dan asam askorbat serta waktu *blanching* 5 menit. Data yang diperoleh dianalisis uji statistik dengan analisis univariate dan apabila ada beda nyata dilanjutkan uji Duncan's Multiple Test (DMRT).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi asam sitrat dan asam askorbat berpengaruh nyata terhadap kandungan kadar tanin dan flavonoid. Konsentrasi asam sitrat 0,05% memiliki kandungan tanin dan flavonoid tinggi yaitu berturut-turut 18,66 mg EC/ g dan 7,58 mg Ek/ g sedangkan hasil analisa uji fisik serbuk temu lawak instan *blanching* terpilih dengan variasi perbandingan 1:2 yaitu 500 g temu lawak dengan 1.000 g gula pasir yang memiliki rendemen 253,74% dan daya rehidrasi 0,30 ml/ g.

Kata kunci : Temu lawak, *blanching*, tanin, flavonoid

**THE EFFECT OF BLANCHING MEDIA ON TANNIN, FLAVONOID
CONTENT AND PHYSICAL PROPERTIES OF INSTANT *TEMU LAWAK*
(*Curcuma xanthoriza* Roxb.) POWDER**

ABSTRACT

Temu lawak (*Curcuma xanthorriza* Roxb.) is one source of natural antioxidants that has been widely used for traditional medicine. The purpose of this study was to determine the effect of concentration blanching media on tannin and flavonoid and then to determine the effect of ratio concentration making instant powder on character physical of instant temu lawak powder.

Temu lawak blanching with concentration citric acid and ascorbic acid is 0%: 0.025%: 0.05% and 0.075%. Instant temu lawak powder on various effect ratio temu lawak with sugar in 1:1: 1:1.5 and 1:2. The results of blanching were analyzed for tannin levels and flavonoid levels. The high results of the analysis were then used in the manufacture of instant meticulous powder. The powder is then analyzed for physical tests in the form of rehydration powder analysis and yield content. The study was conducted using a completely randomized design (CRD) with two factors blanching media citric acid and ascorbic acid and blanching time 5 minutes. The data obtained were analyzed by statistical test with univariate analysis and if there were significant differences followed by Duncan's Multiple Test (DMRT).

The results showed that the concentration citric acid and ascorbic acid affected tannin and flavonoid. Concentration citric acid 0.05% content of tannin and flavonoid 18.66 mg EC/ g and 7.58 mg Ek/ g whereas the results of analysis of the best blanching with ratio various 1:2 500 g temu lawak with 1.000 g sugar it has a yield of 253.74% and a rehydration powder 0.30 ml / g.

Key word : Temu lawak, blanching, tannin, flavonoid