

## INTISARI

Temu putih merupakan jenis rimpang yang memiliki khasiat mengatasi berbagai jenis penyakit, sebagai obat herbal dan untuk kesehatan. Pemanfaatan temu putih dalam bidang pangan masih terbatas karena rasanya yang pahit, pedas dan tajam. Salah satu upaya pengolahannya yaitu dijadikan minuman instan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jumlah pelarut ekstraksi dan *blanching* pada serbuk temu putih instan.

Penelitian ini dilakukan dengan membuat serbuk temu putih instan yang diberi 2 faktor perlakuan yaitu jumlah pelarut ekstraksi dan *blanching*. Serbuk temu putih instan kemudian dianalisa aktivitas antioksidan, kadar tanin, kadar fenol total dan uji kesukaan. Data yang diperoleh dihitung secara statistik dengan RAL Faktorial dan analisis ANOVA pada tingkat kepercayaan 95%. Apabila terdapat beda nyata dilanjutkan uji *Duncan Multiple Range Test*.

Hasil penelitian menunjukkan jumlah pelarut ekstraksi dan *blanching* berpengaruh signifikan pada aktivitas antioksidan, tanin dan fenol total serbuk temu putih instan. Dari hasil analisa serbuk temu putih instan terbaik dengan *blanching* dan pelarut ekstraksi 1:1 menghasilkan aktivitas antioksidan 29,30%, kadar tanin 18,97 mg EC/g dan fenol total 2,54 mg EAG/gbk. Secara kesukaan serbuk temu putih instan dengan perlakuan *blanching* dan jumlah pelarut ekstraksi 1:1 disukai panelis.

**Kata kunci :** Temu putih, aktivitas antioksidan, serbuk instan

**EFFECT OF THE AMOUNT OF SOLVENT EXTRACTION AND  
BLANCHING ON ANTIOXIDANT PROPERTIES AND PREFERENCES  
LEVEL OF INSTANT WHITE TURMERIC (*Curcuma zedoaria* (Berog)  
Rosc.) POWDER**

**ABSTRACT**

White turmeric is a type of rhizome that has properties to overcome various types of diseases, as herbal medicines and for health. The use of white turmeric in the food sector is still limited because the taste is bitter, spicy and sharp. One of the processing efforts is to make instant drinks. This study aims to determine the effect of the amount of solvent extraction and blanching at white turmeric instant.

This research was conducted by making white turmeric instant powder which was given 2 treatment factors that is the amount of solvent extraction and blanching temperature. White turmeric instant powder then analyzed for antioxidant activity, tannin content, total phenol content and preference tests. The data obtained were calculated statistically by RAL Factorial and ANOVA analysis at a 95% confidence level. If there are significant differences, the Duncan Multiple Range Test is continued.

The results showed that the amount of solvent extraction and blanching has a significant effect on antioxidant activity, tannin content and total phenol white turmeric. From the results of the best white turmeric instant analysis with blanching and the amount of extraction of 1: 1 it produced 29.30% antioxidant activity, tannin levels 18,97 mg EC / g and phenol totaling 2.54 mg EAG / kg. The preference for white turmeric instant powder with blanching and the amount of solvent 1: 1 is preferred by panelists.

Keywords: White turmeric, antioxidant activity, instant powder