

**PENGARUH METODE DAN LAMA *BLANCHING* TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN BUBUK ROSELA KERING (*Hibiscus sabdariffa* L.)**

**INTISARI**

Minuman berupa bubuk merupakan produk olahan pangan yang berbentuk serbuk, mudah larut air, praktis dalam penyajian dan memiliki daya simpan yang lama karena kadar airnya rendah. Bunga rosela merupakan bahan pangan yang berpotensi sebagai sumber antioksidan alami karena adanya komponen antosianin. Antosianin merupakan pigmen tumbuhan yang memberikan warna merah pada bunga rosela dan berperan mencegah kerusakan sel akibat paparan sinar ultra violet berlebih. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menghasilkan bubuk rosella kering dengan aktivitas antioksidan yang tinggi.

Pembuatan bubuk rosela kering dilakukan dengan perlakuan *blanching* terlebih dahulu sebelum proses pengeringan. Desain penelitian menggunakan Rancangan Acak lengkap dengan dua faktor. Faktor pertama yaitu metode *blanching* (*hot steam* dan *hot water*). Faktor kedua yaitu lama waktu *blanching* (5, 10 dan 15 menit). Analisis yang dilakukan adalah warna, kadar antosianin, aktivitas antioksidan, vitamin C, kadar air dan tingkat kesukaan. Data yang diperoleh dilakukan uji statistik dengan ANOVA, apabila terdapat perbedaan nyata maka diuji dengan DMRT pada tingkat kepercayaan 95%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa bubuk rosela dengan perlakuan metode *hot steam blanching* memiliki warna (*red, blue*), kadar antosianin, aktivitas antioksidan, kadar vitamin C lebih tinggi dibandingkan dengan bubuk rosela dengan metode *hot water blanching*. Semakin lama waktu *blanching* membuat kadar antosianin, aktivitas antioksidan dan vitamin C bubuk rosella semakin kecil. Bubuk rosela perlakuan terbaik dan paling disukai oleh panelis terdapat pada bubuk dengan perlakuan *hot steam blanching* dengan lama waktu 5 menit, dengan warna (*red* 7,55 dan *blue* 2,90), kadar antosianin 4,28 mg/L, aktivitas antioksidan 82,31% RSA, vitamin C 83,60 mg dan kadar air 6,13% bb.

**Kata Kunci:** Bubuk, bunga rosela, *blanching*, aktivitas antioksidan.

**EFFECT OF METHOD AND BLANCHING TIME ON PHYSICAL,  
CHEMICAL PROPERTIES AND PREFERENCE LEVEL OF DRIED  
ROSELLA POWDER ( *Hibiscus sabdarrifa* L. )**

**ABSTRACT**

Beverage is a powder is a processed food product in the form of powder, soluble water, practically in the presentation and have a long shelf life due to low water levels. Rosella is a food that has the potential as a source of natural antioxidants for their anthocyanin component. Anthocyanins are plant pigments that give the red color in Rosella and acts to prevent cell damage from excessive exposure to ultraviolet light. The purpose of this study was to produce a dried rosella powder with high antioxidant activity.

Dried rosella powder-making is done by blanching treatment before the drying process. The study design used randomized block design complete with two factors. The first factor is the method of blanching (hot steam and hot water). The second factor is the length of time the blanching (5, 10 and 15 minutes). Analysis is conducted colors, levels of anthocyanins, antioxidant activity, vitamin C, water content and level of preference. Data obtained with ANOVA statistical test, if there is a real difference then tested with DMRT at 95% confidence level.

The results showed that rosella powder with hot steam blanching treatment method has a color (red, blue), the levels of anthocyanins, antioxidant activity, vitamin C content higher than rosella powder with hot water blanching method. The longer the time blanching makes the levels of anthocyanins, antioxidant activity and vitamin C powder rosella getting smaller. Rosella powder treatment of the best and most preferred by the panelists contained in the powder with hot steam blanching treatment with long time 5 minutes, with a color (red 7.55 and blue 2.90), anthocyanins levels of 4.28 mg/L, antioxidant activity 82,31% RSA, 83.60 mg of vitamin C and water content 6.13% wb.

**Keywords:** Powder, Rosella, blanching, antioxidant activity.