

**PENGARUH PENAMBAHAN GULA DAN JUMLAH AIR TERHADAP
TINGKAT KESUKAAN DAN SIFAT KIMIA SERBUK
TEMULAWAK (*Curcuma zanthorrhiza* Roxb.) INSTAN**

INTISARI

Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) merupakan salah satu tanaman obat yang banyak digunakan sebagai bahan baku dalam industri jamu dan farmasi. Temulawak diketahui memiliki banyak manfaat antara lain sebagai antihepatitis, antihiperlipidemia, antiinflamasi, antikarsinogenik, antimikroba, detoksifikasi, dan antioksidan. Tujuan penelitian ini yaitu untuk menghasilkan serbuk instan temulawak yang kaya akan antioksidan dan disukai oleh panelis.

Pada penelitian ini dilakukan pembuatan serbuk temulawak instan dimulai dengan menimbang rimpang temulawak segar, selanjutnya diparut dan parutannya ditambahkan air dengan perbedaan jumlah (100 ml dan 150 ml) kemudian dilakukan penyaringan untuk memisahkan ampas dan filtrat. Kemudian melakukan penambahan gula dengan konsentrasi berbeda yaitu (100 g, 150 g, dan 200 g).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jumlah penambahan air dan gula pasir tidak berpengaruh nyata pada tingkat kesukaan, dan kadar serat kasar. Akan tetapi jumlah penambahan gula berpengaruh pada kadar fenol total serbuk temulawak instan. Serbuk temulawak instan dengan penambahan jumlah air 150 ml dan gula pasir 150 g memiliki kadar serat kasar 22,2%, penambahan jumlah air 100 ml dan gula pasir 100 g memiliki kadar fenol total 5,01 mg GAE/g bk, dan serbuk temulawak instan yang disukai oleh panelis ditujukan dengan semakin kecil nilai maka semakin disukai yaitu pada penambahan jumlah air 150 ml dan gula pasir 200 g.

Kata Kunci: Serbuk Temulawak, Fenol Total, Serat Kasar

**THE EFFECT OF ADDING SUGARS AND SOLVENTS ON
PREFERENCE AND CHEMICAL PROPERTIES TO TEMULAWAK
(*Curcuma zanthorrhiza* Roxb.) INSTANT**

Abstract

Temulawak (*Curcuma zanthorrhiza* Roxb.) is one of the many medicinal plants used as raw materials in the herbal and pharmaceutical industries. Among the functions known are antihepatitis, antihyperlipidemia, antiinflammatory, anticarcinogenic, antimicrobial, detoxification, and antioxidant. The aim of this study is to produce instant powder rich in antioxidant, enjoyed by panelists. In this study the production of temulawak instant powder is produced by weighing the fresh-wound surface, the powder is enhanced in number (100 ml and 150 ml) and then a filter to separate shags and filtrates. And then do the addition of sugar with a different concentration, which is (100 g, 150 g, and 200 g). The results showed in the amount of water and the addition of sugar have a significant effect on total phenolic levels of temulawak instant powder. The temulawak instant powder with increasing water content 150 ml and sugar 150 g have crude fiber levels 22,2%, adding 100 ml of water and 100 g sugar have total phenolic levels 5,01 mg GAE/g bk, and the temulawak instant powder was preferred by a panelist is the smaller the number, the more likely panelists which is in addition water 150 ml and 200 g sugars.

Keywords: Temulawak powder, Total Phenolic, Crude fiber.