

**PENGARUH PENAMBAHAN SERAI DAN LAMA *BLANCHING*  
TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN JAHE  
MERAH INSTAN**

**INTISARI**

Jahe merah (*Zingiber officinale* Roscoe) adalah salah satu contoh tanaman rimpang-rimpangan yang dapat diolah sebagai minuman kesehatan dan minuman fungsional yang banyak ditemukan di Indonesia, produk tersebut umumnya dibuat dengan mengambil sari dari jahe kemudian dilakukan pengolahan lanjut. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui penambahan ekstrak serai dan lama *blanching* terhadap sifat fisik kimia dan tingkat kesukaan jahe merah instan.

Penelitian ini dilakukan dengan cara mengupas jahe gajah, dicuci dan proses *blanching* dengan suhu 50-70 °C. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu rancangan acak kelompok factorial dengan dua faktor yaitu lama *blanching* (3, 6 dan 9 menit) dan penambahan serai (10 dan 20 gram). Jahe merah instan yang dihasilkan dianalisis sifat fisik (warna), sifat kimia (antioksidan, flavonoid) dan tingkat kesukaan (warna, aroma, rasa dan keseluruhan).

Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa jahe merah instan yang dihasilkan dari lama *blanching* dan penambahan ekstrak serai dengan perlakuan terbaik adalah lama *blanching* 3 menit dengan penambahan ekstrak serai 20 gram. Jahe merah instan dengan perlakuan tersebut memiliki nilai aktivitas antioksidan 62,51 Mgr/ml, uji flavonoid 11,69 Mgr/MLt, kadar air 0,90%, *red* 0,22, *yellow* 13,81. Jahe merah yang dihasilkan dengan lama *blanching* dan penambahan ekstrak serai disukai oleh panelis.

Kata kunci : jahe merah, serai, lama *blanching*

# THE EFFECT OF ADDITIONAL LEMONBERRY AND BLANCHING TIME ON PHYSICAL, CHEMICAL PROPERTIES AND LEVEL OF INSTANT RED GINGER

## ABSTRAK

Red ginger (*Zingiber officinale Roscoe*) is an example of a rhizome plant that can be processed as a health drink and functional drink which is commonly found in Indonesia, the product is generally made by extracting ginger extract and then further processing it. The purpose of this study was to determine the addition of lemongrass extract and blanching time to the chemical physical properties and preference level of instant red ginger.

This research was conducted by peeling elephant ginger, washing it and *blanching* at a temperature of 50-70 °C. The experimental design used in this study was a factorial randomized block design with two factors, namely *blanching* time (3, 6 and 9 minutes) and the addition of lemongrass (10 and 20 grams). The instant red ginger produced was analyzed for physical properties (color), chemical properties (antioxidants, flavonoids) and level of preference (color, aroma, taste and overall).

The results of the study showed that the instant red ginger produced from the *blanching* time and the addition of lemongrass extract with the best treatment was *blanching* time of 3 minutes with the addition of 20 grams of lemongrass extract. Instant red ginger with this treatment has an antioxidant activity value of 62.51Mgr/ml, flavonoid test 11.69 Mgr/MLt, water content 0.90%, red 0.22, yellow 13.81. The red ginger produced by blanching and the addition of lemongrass extract was favored by the panelists.

Key words: red ginger, lemongrass, blanching time