

PENGARUH *BLANCHING* DAN PENAMBAHAN GULA TERHADAP SIFAT KIMIA, FISIK DAN TINGKAT KESUKAAN BUBUK INSTAN KUNYIT (*Curcuma domestica* Val.)

INTISARI*

Produk pangan yang dikehendaki masyarakat saat ini mempertimbangkan khasiat dan praktis. Minuman bubuk instan ini merupakan salah satu produk siap saji, minuman yang mudah larut dalam air, praktis dalam penyajian dan lebih awet. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh lama *blanching* dan penambahan gula terhadap sifat fisik (warna) terhadap bubuk instan kunyit (*Curcuma domestica* Val.) yang memiliki aktivitas antioksidan tinggi.

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial dengan 2 batch ulangan perlakuan dan 2 faktor perlakuan. Faktor yang pertama yaitu lama *blanching* dengan variasi 2,5, 5 dan 7,5 menit dengan cara pencelupan. Faktor kedua yaitu penambahan gula dengan variasi 250 g, 350 g dan 500 g, dan kontrol (tanpa *blanching*) kunyit yang digunakan sebanyak 200 g. Bubuk instan kunyit yang dihasilkan di uji secara kimia (aktivitas antioksidan, fenol total dan kadar air), fisik (warna), dan tingkat kesukaan. Data yang diperoleh selanjutnya dianalisa statistik dengan tingkat kepercayaan 95 % untuk mengetahui pengaruh perlakuan. Apabila ada pengaruh nyata maka dilakukan uji *Duncan Multiple Range Test* (DMRT).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan lama *blanching* dan penambahan gula memberikan pengaruh terhadap sifat kimia aktivitas antioksidan, sifat fisik warna dan tingkat kesukaan. Bubuk instan kunyit dengan lama *blanching* 2,5 menit dan penambahan gula 250 g adalah bubuk instan kunyit yang paling disukai oleh panelis. Sifat kimia bubuk instan kunyit menunjukkan kadar air 1,20 %, aktivitas antioksidan 71,32 %RSA dan fenol total 10,48 mg EAG/g bk.

Kata kunci: bubuk instan, antioksidan, *blanching*

***THE EFFECT OF BLANCHING AND ADDITIONAL SUGAR ON THE
CHEMICAL, PHYSICAL PROPERTIES, AND THE LEVEL OF INSTANT
POWDER OF TURMERIC (*Curcuma domestica* Val.)***

ABSTRACT*

The food products that people want today do not only consider efficacy and practicality. This instant powder drink is a ready-to-eat product, a drink that is easily soluble in water, practical in serving and more durable. The purpose of this study was to determine the effect of blanching time and the addition of sugar on the physical properties (color) of instant turmeric powder (*Curcuma domestica* Val.) which has high antioxidant activity.

This research was conducted using a Completely Randomized Design (CRD) with a factorial pattern with 2 treatment batches and 2 treatment factors. The first factor is blanching time with variations of 2.5, 5 and 7.5 minutes by immersion. The second factor was the addition of sugar with variations of 250 g, 350 g and 500 g, and control (without blanching) turmeric used as much as 200 g. The instant turmeric powder produced was tested chemically (antioxidant activity, total phenol and water content), physical (color), and level of preference. The data obtained were then analyzed statistically with a 95 % confidence level to determine the effect of treatment. If there is a real influence, then the Duncan Multiple Range Test (DMRT) is carried out.

The results showed that the length of blanching treatment and the addition of sugar had an effect on the chemical properties of antioxidant activity, physical properties of color and level of preference. Instant turmeric powder with a blanching time of 2.5 minutes and the addition of 250 g of sugar was the most preferred instant turmeric powder by the panelists. The chemical properties of instant turmeric powder showed water content of 1.20 %, antioxidant activity of 71.32 %RSA and total phenol 10.48 mg EAG/g bk.

Keywords: instant powder, antioxidant, blanching