

# **PENGARUH RASIO DAUN KELOR DENGAN GULA SEMUT DAN WAKTU PEMASAKAN TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN TINGKAT KESUKAAN WEDANG UWUH INSTAN.**

## **INTISARI**

Wedang uwuh merupakan minuman rempah tradisional asli yogyakarta terutama di daerah Imogiri, Bantul. Pada pembuatan pada penelitian wedang uwuh instan ini menggunakan inovasi menambahkan daun kelor dan gula semut, bertujuan untuk mengetahui pengaruh jumlah penambahan daun kelor dengan gula semut dan waktu pemasakan terhadap aktivitas antioksidan dan tingkat kesukaan wedang uwuh instan.

Penelitian ini dilakukan dengan menambahkan daun kelor dan gula semut dengan formulasi (20g:600 g), (30g:800 g) dan (40g:1000 g). Lama pemasakan 60, 80, dan 100 menit. Penelitian ini menggunakan uji sifat fisik yaitu uji warna, uji sifat kimia yaitu analisis kadar air, kadar abu, aktivitas antioksidan dan gula reduksi, serta uji tingkat kesukaan. Data yang diperoleh dianalisa menggunakan uji varian ANOVA tingkat kepercayaan 95% dan apabila terdapat beda nyata dilakukan uji Duncan Multiple Range Test (DMRT).

Hasil penelitian rasio daun kelor 40 g dan gula semut 1000 g dan waktu 80 menit menghasilkan wedang uwuh instan yang terbaik adalah dengan kriteria warna merah 3.75 biru 4.00 dan kuning 2.07, kadar air 4.58 % bb dengan standar SNI maksimal 5 %, kadar abu 4.80, aktivitas antioksidan 52.00 % RSA dan gula reduksi 0.22 %.

**Kata kunci:** wedang uwuh instan, daun kelor, gula semut dan pemasakan

***EFFECT OF MORINGA LEAF : SUGAR RATIO AND COOKING TIME ON PHYSICAL, CHEMICAL PROPERTIES AND PREFERENCE LEVEL OF INSTANT WEDANG UWUH***

***ABSTRACT***

*Wedang uwuh is a traditional herbal drink native to Yogyakarta, especially in the Imogiri area, Bantul. In making this instant wedang uwuh research using the innovation of adding moringa leaves and ant sugar, aims to determine the effect of the amount of added moringa leaves: ant sugar and time on antioxidant activity and the level of preference for instant uwuh wedang.*

*This research was conducted by adding moringa leaves and ant sugar to the formulations (20g:600 g), (30g:800 g) and (40g:1000 g). Cooking time 60, 80, and 100 minutes. This study used physical properties tests, namely color tests, chemical properties tests, namely analysis of water content, ash content, antioxidant activity and reducing sugars, as well as the preference level test. The data obtained were analyzed using the ANOVA variant test with a 95% confidence level and if there was a significant difference a Duncan Multiple Range Test (DMRT) was performed.*

*The results of the research on the ratio of 40 g moringa leaves and 1000 g ant sugar and 80 minutes to produce the best instant wedang uwuh are the criteria for red 3.75 blue 4.00 and yellow 2.07, water content 4.58% wb with a maximum SNI standard of 5%, ash content 4.80, antioxidant activity 52.00 % RSA and reducing sugar 0.22 %.*

***Keywords:*** *instan wedang uwuh, moringa leaves, ant sugar and cooking*