

**PENGARUH LAMA *BLANCHING* DAN VARIASI PENAMBAHAN GULA  
TERHADAP WARNA DAN TINGKAT KESUKAAN BUBUK INSTAN  
LEMPUYANG (*Zingiber zerumbet*)**

**INTISARI**

Minuman bubuk instan merupakan minuman yang digemari karena penyajiannya yang praktis dan harganya ekonomis. Lempuyang telah dimanfaatkan oleh masyarakat lokal Indonesia sebagai obat tradisional, karena lempuyang memiliki kandungan antioksidan. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh lama *blanching* dan penambahan gula terhadap warna bubuk instan lempuyang (*Zingiber zerumbet.*) yang memiliki aktivitas antioksidan dan disukai panelis.

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) faktorial dengan dua ulangan perlakuan dan dua faktor perlakuan. Faktor pertama yaitu lama *blanching* pada medium air dengan variasi 0, 5 dan 10 menit. Faktor kedua yaitu variasi penambahan gula dengan variasi 200 g, 300 g dan 400 g. Bubuk instan yang dihasilkan diuji warna dan tingkat kesukaan serta kadar air dan aktivitas antioksidan pada bubuk instan lempuyang yang disukai. Data yang diperoleh dilakukan analisa statistik dengan tingkat kepercayaan 95% dan apabila terdapat perbedaan nyata antara perlakuan dilanjut dengan *Duncan Multiple Range Test* (DMRT).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan lama waktu *blanching* dan penambahan gula tidak berpengaruh terhadap warna dan tingkat kesukaan. Bubuk instan dengan perlakuan lama *blanching* selama 5 menit dan penambahan gula 300 g adalah bubuk instan terpilih dan disukai panelis. Sifat kimia bubuk instan terpilih menunjukkan kadar air 1,07%, dan aktivitas antioksidan 12,63% RSA.

**Kata kunci :** *Blanching*, lempuyang, bubuk instan

**THE EFFECT OF DIFFERENT BLANCHING TIME AND SUGAR  
ADDITION ON THE COLOR AND PREFERENCES OF BITTER  
GINGER INSTANT POWDER DRINK**  
*(Zingiber zerumbet)*

ABSTRACT

Instant powder drink is popular for its practicality and economic value. Bitter ginger (*Zingiber zerumbet*) has been widely used by Indonesian community as traditional medicine for it has antioxidant activity. This study was conducted to determine the effect of blanching time and the addition of sugar on the color of instant bitter ginger powder with antioxidant based on panelists' preferences.

A completely randomized factorial design (CRD) was carried out in two treatment replications and two treatment factors. The first factor was the blanching time for 0,5 and 10 minutes. The second factor was different amount of added sugar of 200 g, 300 g and 400 g. The color, preferences, water content, and antioxidant properties were examined. The data from the examination were statistically analyzed at a 95% confidence level to identify significant gaps between treatments followed with the Duncan Multiple Range Test (DMRT).

The results showed that the blanching time and sugar addition did not significantly affect the color and preference level. Bitter ginger powder drink processed with 5-minute blanching time added with 300 grams appeared as the most preferred one among the panelists. The water content of this bitter ginger powder drink was 1.07% and its antioxidant activity reached 12.63% RSA.

**Keywords :** *Blanching*, bitter ginger, instant powder drink