

**PENGARUH KONSENTRASI ASAM SITRAT DAN WAKTU  
BLANCHING TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, KADAR  
FLAVONOID, TEMU PUTIH (*Curcuma zedoaria*) DAN TINGKAT  
KESUKAAN MINUMAN SERBUK INSTAN**

**Rosalia Ari Setiani**

**INTISARI**

Temu putih (*Curcuma zedoaria* (Berg) Roscoe) merupakan sumber antioksidan yang berfungsi menangkal radikal bebas. Masyarakat lebih menyukai produk instan karena lebih mudah dalam penyajian. Oleh karena itu penelitian ini bertujuan untuk mengetahui aktivitas antioksidan, flavonoid dan serat kasar temu putih dan tingkat kesukaan minuman bubuk instan.

Temu putih dilakukan sortasi, pengupasan, pencucian, kemudian di *blanching* dalam media asam sitrat dengan variasi konsentrasi 0,025%, 0,050% dan 0,075% (b/v) dan waktu *blanching* 0 menit, 5 menit dan 10 menit. Temu putih hasil *blanching* yang diperoleh kemudian diuji aktivitas antioksidan, total flavonoid, dan serat kasar. Data yang diperoleh dihitung secara statistik menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial dan (*analysis of varians*) anova, apabila terdapat perbedaan nyata dilanjut dengan uji *Duncan*. Hasil analisis *blanching* terbaik digunakan sebagai pembuatan bubuk minuman instan temu putih dan diuji tingkat kesukaan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi asam sitrat dan waktu *blanching* berpengaruh signifikan pada aktivitas antioksidan, total flavonoid, serat kasar adalah konsentrasi asam sitrat 0,050% selama waktu *blanching* 5 menit dengan aktivitas antioksidan RSA 63,00%, total flavonoid 8,77 mgEk/100 g, serat kasar 21,71%. Secara uji tingkat kesukaan bubuk minuman instan temu putih dengan rasio perbandingan ekstrak temu putih *blanching* dan gula pasir (1 : 3, ekstrak 400 ml : 1200 g gula pasir v/b) disukai oleh panelis.

Kata kunci : Temu Putih, Antioksidan, *Blanching*, dan Asam Sitrat.

**THE EFFECT OF CITRAT CONCENTRATION AND BLANCHING TIME  
ON ANTIOXIDANT ACTIVITY, FLAVONOID CONTENT OF WHITE  
TURMERIC (*Curcumazedoaria*) AND PREFERENCE LEVEL OF INSTAN  
POWDER DRINK**

**ABSTRACT**

White Turmeric (*Curcuma zedoaria* (Berg) Roscoe) is a source of antioxidants that have a function to capture free radicals. Instead of using traditional one people prefer instant products because they are easier to serve. Hence, this study aims to determine antioxidant activity, flavonoids, crude fibre, white turmeric and the level of preference for instant drink powder.

The white tumeric was done sorting, stripping, washing, then blanching in the citric acid medium with variations in concentration of 0,025%, 0,050% and 0,075% (b/v) and blanching time 0 minutes, 5 minutes and 10 minutes. The white blanching results obtained were then tested for antioxidant activity, total flavonoids, and crude fiber. The data obtained were calculated statistically using a completely randomized design (CRD) factorial pattern and (analysis of variance) ANOVA, if there were significant differences followed by the Duncan test. The best blanching analysis results are used as instant white powder powder making and tested for the level of preference.

The results showed that citric acid concentration and blanching time had a significant effect on antioxidant activity, total flavonoids, crude fiber was 0.050% citric acid concentration during 5 minutes blanching time with antioxidant activity RSA 63.00%, total flavonoids 8.77 mgEk / 100 g, crude fiber is 21.71%. By testing the level of preference for instant white powder powder with a ratio of white tofu blanching and granulated sugar extract (1: 3, extract of 400 ml: 1200 g granulated sugar b/v) favored by panelists.

**Keywords:** White Turmeric, Antioxidants, Blanching, and Citric Acid

