

## ABSTRAK

### **Kadar Antioksidan Dan Sifat Sensoris Minuman Fungsional dari Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmani*) Instan**

Muhammad Taufik<sup>1</sup>, Yunan Kholifatuddin Sya'di<sup>2</sup>

Program Studi S1 Gizi

Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang

email : m\_tau\_fik@yahoo.com

Radikal bebas menyebabkan fungsi sel tidak optimal dan dalam jangka panjang memicu terjadinya penyakit degeneratif. Diet yang banyak mengandung antioksidan akan mengurangi resiko terkena penyakit degeneratif. Berdasarkan manfaat dan kandungan komponen aktifnya, jahe dan kayu manis potensial untuk dikembangkan menjadi minuman fungsional sebagai alternatif minuman tinggi antioksidan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar antioksidan dan sifat sensoris (rasa, warna dan aroma) minuman fungsional jahe dan kayu manis.

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua kali ulangan. Hipotesisnya apakah ada perbedaan kadar antioksidan dan sifat sensoris yang terdiri dari rasa warna dan aroma pada minuman fungsional jahe dan kayu manis pada berbagai perbandingan.

Perlakuan perbandingan jahe dan kayu manis adalah 100 : 0, 80 : 20, 60 : 40, 40 : 60 dan 20 : 80. Uji kesukaan dilakukan oleh 30 orang panelis agak terlatih. Hasil uji kesukaan dianalisis dengan uji Friedman dan uji DPPH dianalisis menggunakan uji *analisis of varian* (anova).

Tidak ada perbedaan kadar antioksidan minuman fungsional jahe dan kayu manis pada berbagai perbandingan. Kadar antioksidan yang paling tinggi adalah pada perbandingan jahe dan kayu manis 100 : 0. Tidak ada perbedaan sifat sensoris rasa dan warna minuman fungsional jahe dan kayu manis pada berbagai perbandingan, tetapi ada perbedaan sifat sensoris pada aroma. Rasa dan warna yang paling disukai adalah pada perbandingan jahe dan kayu manis 40 : 60 dan aroma pada perbandingan 100 : 0.

Kata kunci : Jahe, Kayu manis, Antioksidan, Sifat sensoris

## ABSTRACT

### **Levels of Antioxidants And Sensory Properties of Functional Drinks Ginger (*Zingiber officinale* Rosc.) and Cinnamon (*Cinnamomum Burmani*) Instant**

Muhammad Taufik<sup>1</sup>, Yunan Kholifatuddin Sya'di<sup>2</sup>

S1 of Nutritional Study Program

Faculty of Nursing and Health Sciences, University of Muhammadiyah Semarang

email: m\_tau\_fik@yahoo.com

Free radicals cause cell function is not optimal and in the long run trigger the occurrence of degenerative diseases. Diets that contain lots of antioxidants will reduce the risk of degenerative diseases. Based on the benefits and active component content, ginger and cinnamon potential to be developed into functional drinks as an alternative to high antioxidant drinks. The purpose of this study was to determine the levels of antioxidants and sensory properties (taste, color and flavor) functional drinks of ginger and cinnamon.

This study was conducted using Completely Randomized Design (RAL) with two replications. The hypothesis is whether there are differences in levels of antioxidants and sensory properties that consist of a sense of color and aroma in functional drinks of ginger and cinnamon in various comparisons.

The ginger and cinnamon comparison treatments were 100: 0, 80:20, 60:40, 40: 60 and 20: 80. The test favor was conducted by 30 somewhat trained panelists. Preferred test results were analyzed by Friedman test and DPPH test was analyzed by analysis of variance (anova).

There was no difference in antioxidant levels of functional drinks of ginger and cinnamon in various comparisons. The highest levels of antioxidants are in the ratio of ginger and cinnamon 100: 0. There is no difference in sensory properties of flavor and color of functional drinks of ginger and cinnamon in various comparisons, but there are differences in sensory properties in the aroma. The most preferred flavor and color is in the ratio of ginger and cinnamon 40: 60 and the aroma at a ratio of 100: 0.

Keywords: Ginger, Cinnamon, Antioxidants, Sensory properties