

ABSTRAK

Alvian Dwi Saputra. Aktivitas Antioksidan, Karakteristik Fisik Dan Sensoris Minuman Instan Formulasi Dari Beras Merah Dan Temulawak Berdasarkan Konsentrasi Maltodekstrin. Dibimbing oleh SITI AMINAH DAN MUHAMMAD YUSUF

Beras merah merupakan salah satu sumber pangan yang bernilai kesehatan tinggi. Selain mengandung karbohidrat, juga mengandung protein, beta karoten, zat besi dan antosianin. Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) merupakan salah satu tumbuhan obat famili *Zingiberaceae* yang banyak tumbuh di Indonesia, temulawak antara lain dapat berfungsi sebagai antihiperlipidemia dan antiinflamasi, temulawak sering digunakan untuk meningkatkan nafsu makan, hal ini karena temulawak dapat mempercepat kerja usus halus sehingga dapat mempercepat pengosongan lambung, dengan demikian akan timbul rasa lapar dan menambah nafsu makan. Minuman instan beras merah temulawak adalah salah satu inovasi produk dari beras merah temulawak. Beras merah dan temulawak mempunyai komponen bioaktif dari kedua bahan tersebut memiliki aktivitas antioksidan yang tinggi, sehingga dapat didayagunakan menjadi produk fungsional seperti minuman instan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan maltodekstrin terhadap waktu larut, rendemen, aktivitas antioksidan, analisa warna, dan sensoris minuman instan beras merah temulawak berdasarkan konsentrasi maltodekstrin. Tahapan yang dilakukan yaitu pembuatan sari beras merah temulawak, pembuatan minuman instan beras merah temulawak, kemudian dilakukan pengujian waktu larut, rendemen, analisa kimia (aktivitas antioksidan dan analisa warna) dan sensoris (warna, rasa dan aroma). Metode penelitian berjenis eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan faktor tunggal, yaitu penambahan maltodekstrin dengan empat perlakuan (5%, 10%, 15% dan 20%), masing-masing perlakuan diulang sebanyak enam kali. Hasil menunjukkan penambahan maltodekstrin berpengaruh nyata terhadap rendemen, warna dan sifat sensoris pada parameter warna dan rasa, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap waktu larut, aktivitas antioksidan dan sifat sensoris pada parameter aroma. Perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan penambahan maltodekstrin sebanyak 20%, dengan analisa warna (50,42%), rendemen (33,07%) dan sifat sensoris (3,95%).

Kata kunci: Beras merah, temulawak, minuman instan, maltodekstrin, aktivitas antioksidan, karakteristik fisik, sensoris