

NASYA OKTA MAVAZIA. *Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik Dan Sensoris Minuman Instan Beras Hitam Kencur Berdasarkan Konsentrasi Maltodekstrin.*NURHIDAJAH dan WIKANASTRI HERSOELISTYORINI.

ABSTRAK

Beras hitam kaya materi aktif flavonoid yang kadarnya lima kali lipat lebih tinggi dibandingkan dengan beras putih. Beras hitam kencur merupakan salah satu pemanfaatan beras hitam yang sangat cocok sebab komposisi kimianya lebih baik dari pada beras lainnya. Alternatif lain dalam pembuatan beras hitam kencur yaitu mengolahnya menjadi minuman instan karena mempermudah penyajian dan penyimpanan. Pengolahan minuman beras hitam kencur instan diperlukan bahan pengisi yaitu maltodekstrin. Maltodekstrin dapat berfungsi melindungi senyawa penting dalam bahan seperti antioksidan karena maltodekstrin mempunyai daya ikat yang kuat terhadap bahan yang disalut, dengan penambahan maltodekstrin yang tepat diharapkan dapat menghasilkan minuman beras hitam kencur instan yang optimal secara kimia, fisik dan sensoris. Tujuan umum dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap aktivitas antioksidan, sifat fisik dan sensoris pada minuman instan beras hitam kencur. Pembuatan minuman beras hitam kencur instan dengan cara penambahan maltodekstrin (5%, 10%, 15% dan 20%) kedalam minuman beras hitam kencur lalu dilakukan kristalisasi, penghalusan serta pengayakan. Metode penelitian berjenis eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) monofaktor. Produk dianalisis aktivitas antioksidan, sifat fisik (Rendemen, waktu larut dan uji warna) dan sifat sensoris. Hasil terbaik meliputi aktivitas antioksidan dengan nilai 27,10% RSA pada konsentrasi maltodekstrin 20%, rendemen 33,84% pada konsentrasi maltodekstrin 20%, waktu larut 10,26 det pada konsentrasi maltodekstrin 20%, uji warna 22,19 pada konsentrasi maltodekstrin 20%, dan uji sensoris terbaik yaitu pada konsentrasi maltodekstrin 20%. Kesimpulan hasil penelitian terhadap minuman beras hitam kencur dengan penambahan maltodekstrin menunjukkan adanya pengaruh minuman beras hitam kencur dengan penambahan maltodekstrin sebesar 20% merupakan perlakuan terbaik.

Kata kunci : Aktivitas antioksidan, beras hitam kencur, maltodekstrin, minuman instan.

NASYA OKTA MAVAZIA. *Antioxidant Activity, Physical and Sensory Properties of Kencur Instant Black Rice Drink Based on Maltodextrin Concentration.*
NURHIDAJAH and WIKANASTRI HERSOELISTYORINI.

ABSTRACT

Black rice is rich in active ingredients flavonoids whose levels are five times higher compared to white rice. Kencur black rice is one of the most suitable uses of black rice because its chemical composition is better than other rice. Another alternative in making kencur black rice is processing it into an instant drink because it facilitates the presentation and storage. Processing of instant kencur black rice drink requires filler material, namely maltodextrin. Maltodextrin can function to protect important compounds in ingredients such as antioxidants because maltodextrin has a strong binding power to the coated material, with the addition of appropriate maltodextrin is expected to produce instant kencur black drinks that are chemically, physically and sensory optimal. The general objective of this study was to determine the effect of maltodextrin concentrations on antioxidant activity, physical and sensory properties in instant black rice kencur. Making instant kencur black rice drink by adding maltodextrin (5%, 10%, 15% and 20%) into kencur black rice drink and then carried out crystallization, refinement and sifting. The research method is an experimental type using a monofactor Complete Random Design (CRD). Products were analyzed for antioxidant activity, physical properties (yield, solubility and color test) and sensory properties. The best results include antioxidant activity with a value of 27.10% RSA at 20% maltodextrin concentration, 33.84% yield at 20% maltodextrin concentration, 10.26 sec dissolution time at 20% maltodextrin concentration, 22.19 color test at 20% maltodextrin concentration %, and the best sensory test is at 20% maltodextrin concentration. Conclusion of the results of research on black rice kencur drink with the addition of maltodextrin showed the influence of kencur black rice drink with the addition of maltodextrin by 20% is the best treatment.

Keywords: *antioxidant activity, instant drinks, kencur black rice , maltodextrin*