

ABSTRAK

Dian Kurnia Dewi

Antioksidan dapat berasal dari berbagai tanaman pangan fungsional salah satunya adalah tanaman empon-empon. Tanaman empon-empon adalah tanaman rimpang yang terdiri dari jahe, kunyit, temulawak dan serai. Pemanfaatan tanaman empon-empon biasanya digunakan sebagai bumbu masakan dan produk olahan minuman untuk pengobatan tradisional. Hal ini membuat peneliti tertarik untuk membuat suatu inovasi baru yaitu produk olahan permen jelly empon-empon. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui aktivitas antioksidan, kadar air, karakteristik organoleptik dan daya terima terhadap permen jelly empon-empon. Desain penelitian ini menggunakan penelitian eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL), pembuatan permen jelly empon-empon ini menggunakan perlakuan. Adapun 3 perlakuan yaitu 10%, 20%, 30% air rebusan empon-empon. Hasil uji aktivitas antioksidan pada permen jelly empon-empon yang paling tinggi yaitu perlakuan air rebusan sebanyak 30% yaitu 329.81 ppm. Hasil kadar air berada diatas batas maksimal SNI yaitu 20%. Hasil analisis uji statistik untuk uji organoleptik terdapat perbedaan yang signifikan pada permen jelly empon-empon terhadap warna dan rasa ($p\text{-value} < 0,05$). Daya terima pada permen jelly empon-empon masuk kriteria suka. Dapat ditarik kesimpulan bahwa permen jelly empon-empon dapat diterima di masyarakat dan terdapat aktivitas antioksidan dengan kategori lemah.

Kata Kunci: permen jelly, empon-empon, aktivitas antioksidan

ABSTRACT

Dian Kurnia Dewi

Antioxidants can be obtained from various functional food plants, one of them is empon-empon plant. Empon-empon plant is a rhizome plant consisting of ginger, turmeric, curcuma and lemongrass. Empon-empon plant is usually used as seasoning and beverage products for traditional medicine. It makes researchers interested for making a new innovation, namely empon-empon jelly candy. This study aims to determine of antioxidant activity, moisture content, organoleptic characteristics and acceptability of empon-empon jelly candy. The design of this study used experimental research with a completely randomized design (CRD), for making empon-empon jelly candy used 3 treatments such as 10%, 20%, 30% boiled water of empon-empon. The results of antioxidant activity test on the empon-empon jelly candy with the highest score is boiled water of empon-empon 30% at 329.81 ppm. The results of the water content are above the SNI maximum limit of 20%. The results of statistical test analysis for the organoleptic test showed a significant difference between empon-empon jelly candy on color and taste (p-value <0.05). Acceptance of empon-empon jelly candy is included in the criteria of liking. It may be concluded that empon-empon jelly candy can be accepted in the community and there is antioxidant activity in the weak category.

Keywords: *jelly candy, empon-empon, antioxidant activity*