

Ririen Widia Waty Ambarita. J1A117051. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan Kombinasi Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) dan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*). Pembimbing : Dr. Fitry Tafzi, S.TP., M.Si dan Rahayu Suseno, S.TP., M.Si.

RINGKASAN

Indonesia adalah negara yang kaya akan tumbuhan dan rempah-rempah yang sudah lama dimanfaatkan sebagai ramuan tradisional yang berkhasiat bagi kesehatan seperti bawang dayak dan jahe merah. Bawang dayak mengandung senyawa bioaktif berupa flavonoid, fenolik, triterpenoid, alkaloid dan tanin. Sedangkan jahe merah mengandung senyawa tanin, flavonoid, saponin, alkaloid, dan terpenoid. Bawang dayak memiliki warna merah yang menarik namun rasanya pahit dan beraroma kurang sedap sedangkan jahe merah memiliki bau khas aromatik dan rasa pedas (*pungent*) yang dapat menimbulkan sensasi hangat di tenggorokan. Bawang dayak dan jahe merah memiliki potensi sebagai minuman fungsional sehingga perlu dikombinasikan dalam bentuk minuman serbuk instan agar menjadi lebih praktis dan tahan lama.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kombinasi bawang dayak dan jahe merah terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik minuman serbuk instan serta mendapatkan kombinasi bawang dayak dan jahe merah yang memiliki karakteristik fisik, kimia dan organoleptik terbaik pada minuman serbuk instan. Penelitian ini dilakukan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan kombinasi bawang dayak dan jahe merah pada minuman serbuk instan yang terdiri dari 5 taraf, yaitu P1= 100%:0%, P2= 75%:25%, P3= 50%:50%, P4= 25%:75%, dan P5= 0%:100%. Masing-masing perlakuan diulang sebanyak 3 kali sehingga diperoleh 15 satuan percobaan.

Pada pembuatan minuman serbuk instan dihasilkan kombinasi terbaik yaitu bawang dayak 50% : jahe merah 50% dengan nilai kadar air 4,65%, kelarutan 95,22%, waktu larut 57,79 detik, nilai L* (48,3), nilai a* (47,6), nilai b* (41,5) dan °Hue (41,0) dengan deskripsi warna *Strong Red*, total fenol 0,559 mg AGE/g, total flavonoid 0,275 mg QE/g, antosianin 0,102 ppm, aktivitas antioksidan 9,10%, dan organoleptik (mutu hedonik dengan warna agak merah, aroma khas jahe merah, rasa bawang dayak tidak pahit, rasa jahe merah pedas, dan *aftertaste* yang agak terasa, dan uji hedonik warna 3,60 (suka), aroma 3,86 (suka), rasa 3,56 (suka), dan penerimaan keseluruhan 3,53 (suka).

Kata kunci : Minuman serbuk instan, bawang dayak, jahe merah