

Siti Masyithoh Shofitrie. J1A118038. Pengaruh Rasio Ekstrak Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) dan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) Terhadap Karakteristik Minuman Fungsional *Ready To Drink*. Dosen Pembimbing: Dr. Fitry Tafzi, S.TP., M.Si dan Dian Wulansari, S.TP., M.Si

RINGKASAN

Minuman fungsional merupakan minuman yang memiliki kandungan nilai gizi yang berasal dari bahan yang digunakan diharapkan dapat menghilangkan rasa haus dan dahaga serta dapat memberikan efek kesehatan bagi tubuh. Bawang dayak mengandung senyawa bioaktif tinggi akan antioksidannya yang bermanfaat bagi tubuh namun memiliki rasa kelat dan beraroma langu yang kurang sedap. Jahe merah memiliki bau yang aromatik dan rasa yang pedas dan hangat (*pungent*) berasal dari sifat kimianya yang mengandung senyawa bioaktif tinggi akan antioksidan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh terhadap rasio penambahan ekstrak bawang dayak dan ekstrak jahe merah terhadap karakteristik karakteristik minuman fungsional *ready to drink* serta menghasilkan formulasi ekstrak bawang dayak dan ekstrak jahe merah yang tepat terhadap karakteristik sifat fisikokimia dan organoleptik minuman fungsional *ready to drink* yang terbaik.

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Kelompok (RAK), dengan 6 perlakuan rasio ekstrak bawang dayak dan ekstrak jahe merah 100%:0%, 95%:5%, 90%:10%, 85%:15%, 80%:20% dan 75%:5% dengan pengulangan sebanyak 3 kali sehingga diperoleh 18 satuan percobaan. Analisa yang dilakukan dalam penelitian ini berupa analisis warna, derajat keasaman (pH), total padatan terlarut, total fenol, total flavonoid, antosianin, aktivitas antioksidan, organoleptik mutu hedonik (warna, rasa kelat, rasa pedas, rasa manis, aroma, aftertaste), dan organoleptik hedonik (warna, rasa, aroma, penerimaan keseluruhan).

Perlakuan terbaik pada minuman fungsional *ready to drink* terdapat pada rasio ekstrak bawang dayak 75% dan ekstrak jahe merah 25% dengan nilai L (43,8), nilai a (30,3), nilai b (32,0) dan °Hue (46,6) dengan deskripsi warna *Dark Orange*, total padatan terlarut (14,93), pH (5,50) total fenol 522,298 mg AGE/L, total flavonoid 149,532 mg QE/L, antosianin 49,017 ppm, aktivitas antioksidan 72,133 %, dan organoleptik (mutu hedonik dengan warna merah, rasa kelat, rasa sangat pedas, rasa manis, aroma jahe sangat kuat dan aftertaste yang sangat terasa, dan uji hedonik warna 3,11 (agak suka), rasa 3,51 (suka), aroma 3,51 (suka), dan penerimaan keseluruhan 3,34 (agak suka).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan disarankan dalam pembuatan minuman fungsional *ready to drink* menggunakan rasio bawang dayak dan jahe merah 75% : 25% karena tinggi antioksidan serta dapat meningkatkan pengenceran terhadap pembuatan ekstrak bawang dayak untuk mengurangi rasa kelat agar lebih disukai panelis.

Kata kunci: Bawang Dayak, Jahe Merah, Minuman Fungsional, Ready to drink.