

IKA NUR PATJRIAH. J1A117021. Pengaruh Penambahan Gula Kelapa Terhadap Karakteristik Minuman Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*). Pembimbing: Ir. Indriyani, M. P dan Mursyid S. Gz., M.Si.

RINGKASAN

Kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*) mengandung senyawa alkaloid, flavonoid, triterpene, brazilin, tannin dan saponin. Brazilin merupakan senyawa utama yang menghasilkan warna merah. Kandungan yang terdapat pada kayu secang memiliki manfaat kesehatan, sehingga kayu secang dapat dikembangkan menjadi produk pangan yang bermanfaat dengan penambahan gula kelapa sebagai minuman fungsional sumber antioksidan. Pembuatan minuman kayu secang dilakukan dengan penambahan jahe gajah, serai dan cengkeh serta gula kelapa sebagai pemanis. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh penambahan gula kelapa terhadap karakteristik minuman kayu secang dan penambahan gula kelapa yang tepat dalam pembuatan minuman kayu secang sebagai pemanis.

Penelitian ini dilaksanakan dengan menggunakan rancangan acak lengkap (RAL), dengan menggunakan 6 taraf perlakuan yaitu, penambahan gula kelapa 2,5%, 5%, 7,5%, 10%, 12,5% dan 15%. Setiap perlakuan dilakukan pengulangan sebanyak 3 kali, sehingga didapatkan jumlah sebanyak 18 satuan percobaan. Parameter yang diamati pada penelitian ini yaitu aktivitas antioksidan, fenol, pH, total padatan terlarut, warna dan organoleptik mutu hedonik (kekeruhan dan aroma) serta organoleptik hedonik (rasa, warna dan penilaian keseluruhan) dari minuman kayu secang.

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa metode penambahan gula kelapa berpengaruh sangat nyata terhadap fenol, pH, total padatan terlarut, warna nilai L^* , a^* dan b^* , dan uji organoleptik mutu hedonik (kekeruhan dan aroma) serta organoleptik hedonik (rasa dan penilaian keseluruhan), tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan dan organoleptik hedonik warna.

Penambahan gula kelapa yang terbaik terdapat pada penambahan 12,5% dengan hasil analisis yaitu antioksidan 76,31%, total fenol 11,39, pH 4,95, total padatan terlarut 11,00 %, nilai warna ($L^*40,33$, $a^*29,33$ dan $b^*49,33$) dengan sifat uji organoleptik mutu hedonik aroma khas gula kelapa, kekeruhan (keruh) dan uji hedonik rasa dan penerimaan keseluruhan disukai panelis serta warna (agak suka).

Kata kunci: Aktivitas Antioksidan, Gula Kelapa, Kayu Secang, Minuman Kayu Secang