

Laha Nuriyana. NPM 210331100079. *Inovasi Permen Herbal Ekstrak Temulawak (Curcuma xanthorriza Roxb.) dan Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa L.) Sebagai Alternatif Pangan Fungsional Peningkat Nafsu Makan Anak* Di bawah Bimbingan **Khoirul Hidayat, S.T., M.T dan R. Arief Firmansyah, S.TP., M.Si**

ABSTRAK

Penurunan nafsu makan merupakan salah satu masalah yang sering dialami anak-anak. Penurunan nafsu makan akan mengakibatkan gangguan kesehatan dan tumbuh kembang anak. Penyebab dari penurunan nafsu makan seringkali dikaitkan dengan faktor internal seperti terjangkitnya anak dengan infeksi cacing. Upaya para orang tua untuk meningkatkan nafsu makan biasanya melalui pemberian vitamin, obat farmakologi maupun obat tradisional. Namun tidak sedikit anak yang menolak untuk mengkonsumsi obat tradisional karena memiliki rasa yang pahit dan tidak menarik. Salah satu inovasi agar anak-anak suka mengkonsumsi jamu yaitu mengolah jamu dalam bentuk permen. Permen yang dibuat dengan bahan rempah-rempah seperti temulawak dan rosella. Permen ini mengandung kurkumin dan antosianin yang dapat meningkatkan nafsu makan pada anak. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan formulasi terbaik pembuatan permen herbal temulawak dengan bahan tambahan bunga rosella yang dapat menghasilkan warna pink kesukaan anak-anak. warna pink yang dihasilkan akan menarik perhatian anak-anak untuk mengkonsumsi permen temulawak. Desain penelitian ini menggunakan model Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan variasi penambahan konsentrasi ekstrak temulawak (6, 8, 10, 10 g) dan ekstrak rosella (2,3,4,5 g). Permen yang dihasilkan kemudian dilakukan pengujian yang meliputi uji kadar air, uji antibakteri, uji flavonoid, uji antioksidan, uji kelarutan, uji sensoris, uji kadar kurkumin dan uji pH. Penambahan ekstrak temulawak dan ekstrak bunga rosella memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, aktivitas antioksidan, pH, aktivitas antibakteri *Staphylococcus aureus*, kandungan kurkumin dan sensoris parameter keseluruhan. Perlakuan terbaik yaitu perlakuan F3 dengan penambahan ekstrak temulawak 10 g dan ekstrak bunga rosella 4 g. Hasil pengujian kadar kurkumin permen herbal ekstrak temulawak dan ekstrak bunga rosella tergolong sangat rendah 0,0020%. Angka ini sangatlah kecil dalam pemenuhan kadar kurkumin pada anak sehingga belum efektif dalam meningkatkan nafsu makan anak.

Kata Kunci: *Bunga Rosella, Nafsu Makan, Temulawak*

Laha Nuriyana. NPM 210331100079. *Innovation of Herbal Candy of Curcuma xanthorrhiza Roxb. and Hibiscus sabdariffa L. as an alternative Functional Food to Improve Children's Appetite.* Supervised by **Khoirul Hidayat, S.T., M.T., and R. Arief Firmansyah, S.TP., M.Si**

ABSTRACT

Loss of appetite is one of the problems commonly experienced by children. Loss of appetite can lead to health problems and stunted growth and development in children. The causes of loss of appetite are often associated with internal factors such as worm infections in children. Parents usually try to increase their children's appetite by giving them vitamins, pharmacological drugs, or traditional medicines. However, many children refuse to consume traditional medicine due to its bitter taste and unappealing nature. One innovation to encourages children to consume herbal medicine is by processing it into candy. The candy is made using herbal ingredients such as Javanese turmeric and rosella flower. This candy contains curcumin and anthocyanins, which can enhance children's appetite. This study aims to develop the optimal formulation for making Javanese turmeric herbal candy with added rosella flowers, which can produce a pink color preferred by children. The pink color produced will attract children's attention to consume Javanese turmeric candy. The research design uses a Complete Randomized Design (CRD) with variations in the addition of Javanese turmeric extract concentration (6, 8, 10, 10 g) and rosella extract (2, 3, 4, 5 g). The resulting candies were then tested for moisture content, antibacterial activity, flavonoid content, antioxidant activity, solubility, sensory properties, curcumin content, and pH. The addition of Javanese turmeric extract and rosella flower extract had a significant effect on moisture content, antioxidant activity, pH, antibacterial activity against *Staphylococcus aureus*, curcumin content, and overall sensory parameters. The best treatment was treatment F3 with 10 g of Javanese turmeric extract and 4 g of rosella flower extract. The curcumin content of the herbal candies made with Javanese turmeric and rosella flower extracts was very low at 0.0020%. This value is too low to meet the curcumin requirements for children, making it ineffective in increasing their appetite.

Keyword: *Appetite, Javanese Turmeric, Rosella Flower*