

ABSTRACT

Herbal drink is made from natural materials such as parts of plants such as rhizomes (roots), leaves, bark, and fruit. But the modern industrial era as now, drink herbal products have not been so developed, whereas the processing of herbs can be a great potential for herbal beverage industry. Temu ireng (Curcuma Aeruginosa Roxb.) is plants that can be processed into drink herbal products. This study aims to determine the herbal beverage powder formulation of temu ireng (Curcuma Aeruginosa Roxb.). The study design used RALF using two factors of comparisons extract temu ireng with sugar (1: 1, 1: 2, 1: 3) and the proportion of materials for comparison Intersection extract temu ireng (Temu Ireng: Water) (1: 4, 1: 5, 1: 6). The results showed that there was an interaction between the proportion of extract (temu ireng:water), and the proportion of sugar (extract temu ireng:sugar) to scoring color test, flavour and flavor. Chemical test (moisture and total dissolved solids) have qualified SNI for beverage powders. Physics test of the color with Colour Leader value L and value b there is interaction between the proportion of extract (temu ireng:water), and the proportion of sugar (extract temu ireng:sugar), while for A value there is no interaction between the proportion of extract (temu ireng:water), and the proportion of sugar (extract temu ireng:sugar).

Keywords: *Test Scoring, Test Chemistry, Physics Test, Temu Ireng (Curcuma Aeruginosa Roxb.).*

ABSTRAK

Minuman herbal adalah minuman yang dibuat dari bahan-bahan alami berupa bagian dari tumbuhan seperti rimpang (akara), daun-daunan, kulit batang, dan buah. Namun di era industri modern seperti sekarang ini produk-produk minuman herbal belum begitu berkembang, padahal pengolahan tanaman herbal dapat menjadi potensi besar untuk industri minuman herbal. Temu ireng merupakan tanaman yang dapat diolah menjadi produk minuman herbal. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi serbuk minuman herbal dari temu ireng. Rancangan penelitian menggunakan RALF dengan menggunakan dua faktor yaitu: jumlah perbandingan ekstrak temu ireng dengan gula (1:1, 1:2, 1:3) dan jumlah proporsi perbandingan bahan pembuatan ekstrak temu ireng (Temu Ireng:Air) (1:4, 1:5, 1:6). Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat interaksi antara proporsi ekstrak (temu ireng dan air), dan proporsi gula (ekstrak temu ireng:gula) terhadap uji scoring warna, aroma dan rasa. Uji kimia (kadar air dan total padatan terlarut) telah memenuhi syarat SNI untuk minuman serbuk. Uji fisika yaitu uji Colour Reader nilai L dan nilai b terdapat interaksi antara proporsi ekstrak (temu ireng:air), dan proporsi gula (ekstrak temu ireng:gula), sedangkan untuk nilai a tidak terdapat interaksi antara proporsi ekstrak (temu ireng:air), dan proporsi gula (ekstrak temu ireng:gula).

Kata kunci: Uji Scoring, Uji Kimia, Uji Fisika, Temu Ireng.