

PENGARUH KONSENTRASI KUNYIT TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN MINASARUA

[The Effect of Turmeric Concentration on the Antioxidant Activity of Minasarua]

Lukmanul Hakim^{1)*}, Zainuri²⁾ dan Siska Cicilia²⁾

¹⁾Mahasiswa Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, FATEPA, UNRAM

²⁾Staf Pengajar Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, FATEPA, UNRAM

*email: lukmanul10hakim@gmail.com

ABSTRACT

This research aimed to determine the effect of turmeric concentration on the antioxidant activity, total soluble solids and organoleptic characteristics (aroma and taste) of minasarua. The method that was used in this research was Completely Randomized Design (CRD) which consist of 6 treatments, namely the concentration of turmeric 0.5%; 1%; 1.5%; 2%; 2.5% and 3% with 3 replications. The results of the observations were analyzed using Analysis of Variance (ANOVA) at the 5% significant level using the Co-Stat software with further tests using the Orthogonal Polynomial Method (MOP) and the Honestly Significant Difference (HSD) test at the 5% real level. The results showed that the concentration of turmeric gave significant effect on the antioxidant activity, total soluble solids, aroma and taste of minasarua. The 3% concentration of turmeric was the best treatment with the following characteristics of minasarua: the antioxidant activity of 83.93%, total soluble solids of 34.67% and the aroma (turmeric aroma) and the taste (turmeric flavor) were preferred by the panelist.

Keywords: *antioxidant activity, concentration, turmeric, minasarua*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi kunyit terhadap aktivitas antioksidan, total padatan terlarut dan karakteristik organoleptik (aroma dan rasa) minasarua. Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 6 perlakuan yakni konsentrasi kunyit 0,5%; 1%; 1,5%; 2%; 2,5% dan 3% dengan 3 kali ulangan. Data hasil pengamatan dianalisis menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA) pada taraf nyata 5% menggunakan *software* Co-Stat dengan uji lanjut menggunakan Metode Ortogonal Polinomial (MOP) dan uji Beda Nyata Jujur (BNJ) pada taraf nyata 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan konsentrasi kunyit memberikan pengaruh yang signifikan terhadap aktivitas antioksidan, total padatan terlarut, aroma dan rasa minasarua. Konsentrasi kunyit 3% merupakan perlakuan terbaik dengan karakteristik minasarua sebagai berikut: aktivitas antioksidan 83,93%, total padatan terlarut 34,67% serta aroma (beraroma kunyit) dan rasa (berasa kunyit) yang disukai oleh panelis.

Kata kunci : aktivitas antioksidan, konsentrasi, kunyit, minasarua.