

ABSTRAK

KANDUNGAN NUTRISI PADA MINUMAN KESEHATAN BERBAHAN BAKU GULA AREN DENGAN PENAMBAHAN KOMPOSISI JAHE

Oleh:

Andri Ardianto Pamungkas 3335170091

Celista Falah Hariansyah 3335170017

Aren atau Enau (*Arenga pinnata Merr*) merupakan salah satu jenis tanaman palma yang dapat tumbuh dengan baik di daerah tropis, termasuk di Indonesia. Untuk meningkatkan nilai gizi dari gula aren pada penelitian ini akan dilakukan pembuatan produk Gula Aren Jahe, yaitu dengan menambahkan rempah jahe pada produk gula aren yang selanjutnya akan dibuat ke dalam sediaan serbuk sehingga dapat di konsumsi menjadi minuman kesehatan sehari-hari. Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui komposisi dengan nutrisi terbaik yang terkandung pada gula aren dan untuk menginformasikan kandungan nutrisi tersebut pada packaging produk gula aren jahe berbasis QR Code. Penelitian ini menggunakan sampel atau bahan berupa gula aren dan jahe yang berasal dari Lebak Banten. Pada uji Analisa unsur makro, kadar air menggunakan metode Moistur Analyzer, kadar lemak menggunakan metode Ekstraksi Soxhlet, sedangkan uji kadar abu menggunakan metode pemanasan. Untuk uji analisa unsur mikro, kadar gula menggunakan metode Luff Schrool, kadar mineral menggunakan metode AAS, dan uji antioksidan menggunakan metode FRAP. Hasil dari penelitian ini yang terbaik adalah variasi 250gr Gula Aren : 3gr Jahe dengan Kadar Abu 1,5%, Kadar Air 2,25%, Kadar Lemak 1,5%, Kadar Gula 76,51%, Kadar Antioksidan 6,22%, dan Kadar Mineral Fe 45,38% dan Zn 5,21%. Saran untuk penelitian ini yaitu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menambah variasi tambahan dari bahan-bahan alam yang memiliki gizi yang baik untuk tubuh dengan parameter yang disesuaikan dengan yang telah ditetapkan oleh badan standar nasional.

Kata Kunci: Diversifikasi, Gula Aren, QR Code.

ABSTRACT

NUTRITION CONTENT IN HEALTHY DRINK FROM INGREDIENTS AREN SUGAR WITH ADDITIONAL GINGER COMPOSITION

By :

Andri Ardianto Pamungkas 3335170091

Celista Falah Hariansyah 3335170017

Aren or Enau (*Arenga pinnata Merr*) is one type of palm plant that can grow well in tropical areas, including in Indonesia. To increase the nutritional value of palm sugar in this research, ginger palm sugar products will be manufactured, namely by adding ginger spice to palm sugar products which will then be made into powder preparations so that they can be consumed as daily healthy drinks. The purpose of this study was to determine the composition with the best nutrients contained in palm sugar and to inform the content of these nutrients in the packaging of ginger palm sugar products based on QR Code. This research uses samples or materials in the form of palm sugar and ginger originating from Lebak Banten. In the macro element analysis test, the moisture content used the Moisture Analyzer method, the fat content used the Soxhlet Extraction method, while the ash content test used the heating method. To test the analysis of microelements, sugar content using the Luff Schrool method, mineral content using the AAS method, and antioxidant testing using the FRAP method. The results of this study are the best variations of 250gr Palm Sugar: 3gr Ginger with Ash Content 1.5%, Water Content 2.25%, Fat Content 1.5%, Sugar Content 76.51%, Antioxidant Content 6.22%, and Mineral Content of 45.38% Fe and 5.21% Zn. Suggestions for this research is that further research needs to be done by adding additional variations of natural ingredients that have good nutrition for the body with parameters that are adjusted to those set by the national standard council.

Keywords : Diversification, Aren Sugar, QR Code.