

ABSTRAK

INOVASI PANGAN LOKAL PRODUK MINUMAN GULA AREN JAHE SARI NABATI UNTUK MENINGKATKAN NILAI NUTRISI DALAM SEDIAAN SERBUK

Oleh:

HANI NURUL FADHILAH (3335180029)

MUHAMMAD FARHAN (3335180080)

Salah satu kebutuhan dasar bagi manusia adalah pangan, karena pangan merupakan sumber gizi bagi manusia. Oleh karena itu, penting untuk menggali potensi sumber daya alam khususnya pangan yang terdapat di suatu daerah untuk diproduksi dan dikembangkan, misalnya pada Provinsi Banten yang mempunyai komoditas lokal unggulan yaitu gula aren. Penelitian ini bertujuan untuk memproduksi gula aren jahe sari nabati dan mengetahui jenis serta komposisi nutrisi terbaik yang terkandung pada gula aren jahe sari nabati dalam sediaan serbuk. Prosedur percobaan pada penelitian ini yaitu pembuatan sari nabati (kacang kedelai dan kacang hijau) dengan metode perendaman, penggilingan, filtrasi, dan pasteurisasi, lalu pembuatan gula aren jahe sari nabati serbuk menggunakan metode kristalisasi dan penggilingan. Uji analisa yang dilakukan pada penelitian ini yaitu uji tingkat kesukaan produk dengan uji hedonik, kadar air menggunakan metode *mouisture analyzer*, kadar abu menggunakan metode pemanasan, kadar protein menggunakan metode *kjeldahl*, kadar lemak menggunakan metode *soxhlet*, kadar gula total menggunakan metode *Luff Schoorl*, kadar mineral menggunakan metode AAS, dan uji antioksidan menggunakan metode FRAP, serta analisa perencanaan ekonomi. Hasil dari penelitian ini yang terbaik adalah variasi gula aren jahe 80% : sari kedelai 20% dan variasi gula aren jahe 70% : sari kacang hijau 30% dengan tingkat kesukaan yang paling tinggi dan hasil analisa yang hampir memenuhi SNI 01-4320-1996 tentang syarat mutu serbuk minuman tradisional yang memiliki kadar air 1,37% dan 1,27%, kadar abu 1,45% dan 1,35%, kadar protein 3,71% dan 2,6%, kadar lemak 0,64% dan 0,46%, kadar gula 94,64% dan 97,54%, aktivitas antioksidan 32288,46 ppm dan 25607,33 ppm, kadar mineral 0,05 dan 0,05 mg/kg (P), 117,23 dan 102,74 mg/kg (Ca), 18,74 dan 12,8 mg/kg (Fe), 4,57 dan 3,68 mg/kg (Zn), 3,31 dan 3,07 mg/kg (Cu).

Kata Kunci: Diversifikasi, Gula Aren, Sari Kedelai, Sari Kacang Hijau, Serbuk Minuman Tradisional

ABSTRACT

LOCAL FOOD INNOVATION OF GINGER PALM SUGAR WITH BEANS JUICE DRINK PRODUCTS TO INCREASE NUTRITION VALUE IN PREPARATION POWDER

Oleh:

HANI NURUL FADHILAH (3335180029)

MUHAMMAD FARHAN (3335180080)

One of the basic needs for humans is food, because food is a source of nutrition for humans. Therefore, it is important to dig the potential of natural resources, especially food found in an area to produced and developed, for example in Banten Province which has the leading local commodity is palm sugar. This research aims to producing palm sugar, ginger, beans juice and knowing the type and composition the best nutrients contained in palm sugar, ginger, beans juice in preparation powder. The experimental procedure in this study is the manufacture of beans juice (soybeans and mung beans) by soaking, milling, filtration, and pasteurization, then making powdered ginger palm sugar with beans juice using the method crystallization and grinding. The analytical test carried out in this study is test the level of product preference with hedonic tests, water content using the method mouisture analyzer, ash content using heating method, protein content using the Kjeldahl method, fat content using the Soxhlet method, total sugar using the Luff Schoorl method, mineral content using the method AAS, and antioxidant tests using the FRAP method, as well as planning analysis economy. The results of this study are the best variations of ginger palm sugar 80%: 20% soybean juice and 70% ginger palm sugar variation: 30% mung bean juice with the highest level of preference and analysis results that almost meet SNI 01-4320-1996 regarding the quality requirements of traditional beverage powders that have water content 1.37% and 1.27%, ash content 1.45% and 1.35%, protein content 3.71% and 2.6%, fat content 0.64% and 0.46%, sugar content 94.64% and 97.54%, activity antioxidants 32288.46 ppm and 25607.33 ppm, mineral content 0.05 and 0.05 mg/kg (P), 117.23 and 102.74 mg/kg (Ca), 18.74 and 12.8 mg/kg (Fe), 4.57 and 3.68 mg/kg (Zn), 3.31 and 3.07 mg/kg (Cu).

Keyword: Diversification, Palm sugar, Soybeans, Mung beans, Traditional drink powder