

KAJIAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN MINUMAN FUNGSIONAL BAJIGUR INSTAN DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK JAHE

Didah Nur Faridah¹⁾

Salah satu produk minuman tradisional yaitu bajigur telah dicoba untuk dibuat dalam bentuk instan dengan sedikit sentuhan teknologi. Minuman tersebut dibuat dalam bentuk bubuk sehingga cukup diseduh dengan air panas dan siap untuk diminum. Keunggulan produk ini selain instan juga adanya penambahan ekstrak jahe yang dapat berfungsi sebagai antioksidan sehingga memiliki karakteristik sebagai minuman fungsional. Pangan fungsional mulai banyak diminati oleh masyarakat seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya hidup sehat.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk membuat bubuk bajigur jahe instan dengan menggunakan metode pengeringan semprot (*spray dry*). Adapun penelitian ini dibagi menjadi 4 tahap. Tahap pertama adalah pembuatan minuman bajigur dengan penambahan ekstrak jahe sebesar 1; 1,25 dan 2,5%. Tahap kedua yaitu proses pembuatan bubuk bajigur dengan formula terbaik menggunakan metode (*spray dry*). Tahap ketiga adalah analisa kandungan gizi dari bubuk bajigur jahe instan yang meliputi kadar air, abu, protein, lemak dan karbohidrat. Tahap keempat yaitu analisa aktivitas bajigur jahe dengan menggunakan metode Rancimat.

Formula terbaik minuman bajigur berdasarkan uji hedonik oleh panelis adalah pada penambahan ekstrak jahe 2,5%. Selanjutnya minuman bajigur dibuat menjadi bentuk bubuk dengan menggunakan *spray dry*. Akan tetapi hasilnya belum begitu bagus, bajigur lengket di alat pengering, aroma jahe berkurang sehingga ditambahkan maltodektrin sebagai bahan pengisi dengan konsentrasi 15;18 dan 20% dan ekstrak jahe yang ditambahkan 4%. Produk yang dihasilkan tidak lengket dan aroma jahe dapat dilindungi oleh maltodektrin. Berdasarkan analisa statistika dengan taraf kepercayaan 95% bubuk bajigur jahe dengan tanpa jahe untuk kandungan air, abu, lemak dan karbohidrat tidak menunjukkan hasil yang berbeda nyata kecuali untuk kadar protein.

Aktivitas antioksidan bajigur jahe (1,25) lebih tinggi bila dibandingkan dengan antioksidan sintetik BHT (0,16). Waktu induksi bajigur jahe (11,16) paling tinggi bila dibandingkan dengan bajigur tanpa ekstrak jahe (6,20 jam) dan BHT (10,73 jam). Data ini memperlihatkan bahwa selama proses pengeringan dengan menggunakan pengering semprot dapat mempertahankan aktivitas antioksidan jahe dari minuman bajigur.

Berdasarkan hasil penelitian ini minuman bajigur dapat dibuat menjadi bentuk bubuk sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis minuman tradisional dan meningkatkan citra serta pamor minuman tradisional sehingga tidak kalah bersaing dengan produk minuman import.

¹⁾ Staf Pengajar Departemen Teknologi Pangan dan Gizi, Fateta-IPB