

# MINUMAN INSTAN DARI DAUN JATI BELANDA DAN KEMUNING

HERNANI<sup>1</sup>, A.A. DARWIS<sup>2</sup> dan T. W.C. AYU

## Abstrak

Jati Belanda (*Guazuma ulmifolia* lamk) dan Kemuning (*Murrayae paniculata* Jack) termasuk dalam tanaman obat yang banyak digunakan dalam ramuan obat pelangsing atau sebagai penurun berat badan. Penelitian ini bertujuan untuk membuat suatu termulasi produk instan dari campuran daun Jati Belanda dan Kemuning serta mempelajari pengaruh jenis bahan pengikat dan konsentrasi sirup glukosa yang digunakan terhadap mutu produk yang dihasilkan. Pembuatan instan menggunakan alat pengering semprot atau *spray dryer*. Metodologi penelitian meliputi penelitian pendahuluan terdiri dari optimalisasi konsentrasi bahan pengikat dan kecepatan alir bahan terhadap suhu pada alat *spray dryer* (termasuk pemeriksaan kualitas bahan baku) dan penelitian utama. Untuk penelitian utama menggunakan rancangan acak lengkap terdiri dari dua faktor, yaitu A: jenis bahan pengikat (A<sub>1</sub>: dekstrin; A<sub>2</sub>: maltodekstrin); B = konsentrasi sirup glukosa (B<sub>1</sub> = 25%; B<sub>2</sub>= 30% dan B<sub>3</sub>= 35%). Hasil analisis terhadap bahan baku menunjukkan bahwa kadar sari yang larut dalam air dan etanol dari Kemuning ternyata lebih tinggi dibandingkan dengan Jati Belanda, demikian juga untuk kadar serat, dan vitamin C, Dari hasil percobaan pendahuluan terhadap konsentrasi bahan pengikat yang terbaik adalah 10%, dan untuk kecepatan alir serta suhu terbaik masing-masing adalah 34 % dan 170°C. Untuk rendemen produk yang dihasilkan, nilai tertinggi berasal dari perlakuan A<sub>1</sub>B<sub>3</sub> (37,17%) dan terendah dari perlakuan A<sub>1</sub>B<sub>1</sub> (32,72%). Hasil analisis terhadap produk instan menunjukkan bahwa kadar air masih memenuhi kriteria (dibawah 3%), hanya untuk perlakuan A<sub>2</sub>B<sub>1</sub> mempunyai nilai sedikit lebih tinggi. Sedangkan untuk total padatan terlarut menunjukkan bahwa jenis bahan pengikat tidak menunjukkan perbedaan yang nyata, tetapi jumlah sirup glukosa yang ditambahkan berbeda nyata. Untuk nilai kelarutan rata-rata diatas 92% dari setiap perlakuan. Derajat warna dan derajat putih dari produk ternyata tidak terdapat perbedaan yang nyala antara jenis bahan pengikat dan jumlah penambahan sirup glukosa. Hasil uji organoleptik terhadap aroma dan tekstur menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang nyata antar perlakuan; sedangkan untuk rasa dan warna terdapat perbedaan yang nyata antar perlakuan. Secara keseluruhan hasil uji organoleptik dari para panelis menunjukkan pada nilai yang netral.

Kata kunci: instan, Jati Belanda, Kemuning, *spray dryer*

---

<sup>1</sup> Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian

<sup>2</sup> Fakultas Teknologi Pertanian-IPB