

Analisis Kandungan Zat Gizi Aia Tempayang Berbahan Dasar Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan L.*), Biji Semangkok (*Scaphium Affine L.*), Dan Biji Selasih (*Ocimum Basilicum L.*)

Diva Nidiazalea*, Nurmasari Widyastuti**, Rachma Purwanti**, Ani Margawati**

ABSTRAK

Latar Belakang: Indonesia adalah negara agraris yang memiliki tanaman herbal yang dapat diolah menjadi obat tradisional, minuman herbal, dan jamu. Aia tempayang merupakan salah satu minuman herbal yang diseduh dari kayu secang, biji semangkok, dan biji selasih. Efek sinergis dari berbagai macam tanaman herbal dan penggunaan kombinasi herbal (*polyherb*) dalam dunia kesehatan dapat meningkatkan efek terapi.

Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kandungan zat gizi Aia Tempayang dengan dosis yang berbeda dan untuk mengetahui dosis yang mengandung zat gizi paling tinggi sehingga dapat dijadikan referensi minuman herbal oleh masyarakat.

Metode: Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental 1 faktor dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Perbandingan dosis kayu secang:biji semangkok:biji selasih adalah X1 (72mg:12mg:45mg), X2 (144mg:24mg:90mg), dan X3 (288mg:48mg:180mg). Data dianalisis menggunakan uji *Kruskal Wallis*.

Hasil: Pada uji kandungan zat gizi meliputi kadar air, abu, lemak, protein, dan karbohidrat tidak ada perbedaan secara nyata dengan berbagai variasi dosis seduhan Aia tempayang ($p > 0,05$). Kandungan zat gizi seduhan Aia tempayang adalah kadar air $99,830 \pm 0,073$, kadar abu $0,006 \pm 0,005$, kadar lemak $0,000 \pm 0,000$, kadar protein $0,000 \pm 0,000$, dan kadar karbohidrat $0,163 \pm 0,095$.

Simpulan: Tidak ada perbedaan secara signifikan pada kandungan zat gizi Aia tempayang dengan dosis yang berbeda. Perlakuan terbaik dosis Aia tempayang diperoleh pada dosis X3 (288mg:48mg:180mg) dengan nilai kadar abu 0,01% dan kadar karbohidrat 0,26%.

Kata kunci: Aia tempayang, Kayu secang, Biji semangkok, Biji selasih, Kandungan zat gizi

*Mahasiswa, Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang

**Dosen, Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang

