

PENGARUH LAMA PENYEDUHAN TERHADAP KADAR FLAVONOID DAN MUTU ORGANOLEPTIK MINUMAN AIA TEMPAYANG SEBAGAI POTENSI ANTIOKSIDAN

Citra Kartika Sulistyoning Pertiwi¹, Nurmasari Widyastuti¹, Martha Ardiaria¹

ABSTRAK

Latar belakang: Aia Tempayang merupakan minuman yang terdiri atas kayu secang, biji kembang semangkok, dan biji selasih yang diseduh. Flavonoid didapatkan secara maksimum dengan penyeduhan yang dilakukan pada kondisi optimal. Penelitian terkait kandungan flavonoid setiap bahan Aia Tempayang sudah dilakukan, namun belum ada penelitian terkait kandungan flavonoid minuman Aia Tempayang.

Tujuan: Menganalisis kadar total flavonoid Aia Tempayang sebelum dan setelah diseduh, menganalisis kadar total flavonoid minuman Aia Tempayang dengan lama penyeduhan berbeda, serta menganalisis mutu organoleptik Aia Tempayang dengan lama penyeduhan berbeda.

Metode: Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan sampel bahan dan seduhan Aia Tempayang. Aia Tempayang diseduh pada suhu 90°C selama 30, 60, dan 90 menit. Jarak waktu 30 menit digunakan karena tidak terlalu cepat maupun lama untuk melihat kadar flavonoid. Analisis kandungan flavonoid dilakukan dengan kolorimetri aluminium klorida dan uji organoleptik dilakukan dengan uji hedonik pada 15 orang panelis agak terlatih. Analisis statistik yang dilakukan adalah uji beda dengan *oneway ANOVA*, *independent t-test*, dan *Kruskal Wallis*.

Hasil: Aia Tempayang yang diseduh selama 30, 60, dan 90 menit memiliki kadar total flavonoid 0,26; 0,28 mg; dan 0,38 mgQE/g (*p value*<0,001). Bahan Aia Tempayang memiliki kadar total flavonoid 0,39 mgQE/g (*p value*=0,069). Rasa, kepekatan, dan warna Aia Tempayang dengan skor tertinggi adalah yang diseduh selama 30 menit (*p value*=0,003; 0,070; 0,002). Minuman dengan skor aroma tertinggi adalah yang diseduh selama 90 menit (*p value*=0,101).

Simpulan: Terdapat perbedaan signifikan pada kadar flavonoid Aia Tempayang dengan waktu penyeduhan 30, 60, dan 90 menit. Ada perbedaan signifikan pada rasa dan kepekatan minuman Aia Tempayang dengan lama seduh yang berbeda.

Kata kunci: aia tempayang, flavonoid, organoleptik, lama penyeduhan

¹Departemen Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang