

**PENGARUH PENAMBAHAN JAHE (*Zingiber officinale* Rosc) TERHADAP  
MUTU MINUMAN FUNGSIONAL SARI KACANG MERAH (*Vigna  
angularis* L.)**

**Oleh : Herawati Haharap  
Pembimbing : Dr. Ir. Rina Yenrina, MS dan Dr. Ir. Kesuma Sayuti, MS**

**ABSTRAK**

Penelitian ini telah dilaksanakan di Laboratorium Teknologi dan Rekayasa Proses Hasil Pertanian, Laboratorium Kimia, Biokimia Hasil Pertanian dan Gizi Pangan dan Mikrobiologi dan Bioteknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang dan Kopertis Wilayah X Padang, dilaksanakan dari bulan Februari sampai bulan April 2013. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh penambahan jahe (*Zingiber officinale* Rosc) terhadap mutu minuman sari kacang merah (*Vigna angularis* L.) sebagai minuman fungsional.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini berupa : A (Penambahan jahe 0%), B (Penambahan jahe 1%), C (Penambahan jahe 1,5%), dan D (Penambahan jahe 2%). Data yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan sidik ragam, jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji Tukey HSD pada taraf 5%. Pengamatan dilakukan terhadap produk minuman sari kacang merah meliputi uji pH, total padatan, viscositas, kadar serat kasar, kadar abu, aktivitas antioksidan dan lempeng total untuk semua produk, sedangkan untuk satu produk terbaik dilakukan analisa terhadap kandungan energi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk yang paling disukai adalah perlakuan C (Penambahan jahe 1,5%) dengan nilai kesukaan warna : 3,25, aroma : 3,30, rasa : 3,45 dan penampakan : 3,15. Dengan nilai pH : 7,60, total padatan : 12,29%; viscositas 1,70 dPa.s; kadar serat kasar 0,58%; kadar abu 1,11%; aktivitas antioksidan 28,12%; lempeng total  $2,3 \times 10^2$  CFU/ml; dan nilai energi 190kkal/100 ml.

**Kata kunci :** *Minuman fungsional, sari kacang merah, jahe*

