

PENGEMBANGAN PRODUK MINUMAN REMPAH SEDUHAN BERBASIS DAUN KELOR, DAUN KATUK, DAN BUAH KURMA DI PT GASOL PERTANIAN ORGANIK

INTISARI

Oleh:

Emanuela Putri Puspaningdyah
22/503615/TP/13591

Pemberian ASI eksklusif krusial bagi kesehatan bayi, namun sering terhambat oleh kondisi kesehatan *postpartum* ibu yang memengaruhi hormon laktasi. Pendekatan diet berbasis antioksidan dan galaktogogum diperlukan untuk menstimulasi produksi ASI dan mempercepat pemulihan ibu. Kombinasi daun kelor, daun katuk, dan kurma sukari dipilih karena mengandung antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas serta meningkatkan kualitas ASI serta mengandung senyawa pelancar ASI. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi produk minuman rempah seduhan dalam sediaan teh celup yang praktis.

Penelitian ini melibatkan tahapan formulasi produk, uji organoleptik metode hedonik yang dilaksanakan dalam lima tahap dengan melibatkan sampel pembandingan komersial, dan uji kimiawi yaitu uji kadar fenolik total dengan Folin-Ciocalteu, uji kadar flavonoid total dengan aluminium klorida, dan uji aktivitas antioksidan dengan DPPH.

Formulasi sampel minuman rempah seduhan terpilih mengandung daun kelor (26,38%), daun katuk (12,70%), buah kurma varian sukari (26,38%), jahe putih (19,54%), dan bunga kamomil (15,00%) dan rata-rata kesukaan panelis sebesar 6,51 dari skala 1—9 (72,33%) serta rata-rata kadar fenolik total, kadar flavonoid total, dan aktivitas antioksidan secara berturut-turut sebesar 0,03200%GAE; 0,00180%QE; dan 25,6844%. Produk inovatif ini menunjukkan potensi sebagai minuman dengan fungsionalitas sebagai galaktogogum.

Kata kunci: Minuman rempah seduhan, aktivitas antioksidan, fenolik, flavonoid, galaktogogum

DEVELOPMENT OF BOTANICAL INFUSION BEVERAGE PRODUCT UTILIZING MORINGA LEAVES, KATUK LEAVES, AND DATE FRUITS AT PT GASOL PERTANIAN ORGANIK

ABSTRACT

By:

Emanuela Putri Puspaningdyah
22/503615/TP/13591

Exclusive breastfeeding is crucial for infant health, yet it is often hindered by maternal postpartum conditions that affect lactation hormones. Dietary interventions using antioxidants and galactagogues are necessary to stimulate breast milk production and accelerate postpartum recovery for the mothers. The combination of moringa leaves, katuk leaves, and sukkari dates was chosen for their antioxidant properties, which scavenge free radicals, and their galactagogue compounds, which enhance breast milk quality. This study aims to develop an innovative botanical infusion beverage product in a practical tea bag.

The research involved product formulation, five-stage hedonic organoleptic evaluation involving commercial comparative samples, and chemical analyses of total phenolic content using the Folin-Ciocalteu method, total flavonoid content with aluminum chloride, and antioxidant activity via the DPPH assay.

The results showed that the selected botanical infusion formulation contained moringa leaves (26,38%), katuk leaves (12,70%), sukkari dates (26,38%), white ginger (19,54%), dan chamomile (15,00%) with a mean organoleptic score of 6,51 on a scale of 1—9 (72,33%), along with the mean total phenolic content total flavonoid content, and antioxidant activity respectively of 0,03200%GAE; 0,00180%QE; and 25,6844%. This innovative product demonstrates potential as a functional galactagogue beverage.

Keywords: Botanical infusion beverage, antioxidant activity, phenolic, flavonoid, galactagogue