

**Karakteristik Fisik dan Kimia serta Potensi Antioksidan
Serbuk Wedang Pokak Instan
dengan Variasi Jenis Jahe dan Penambahan Lada Hitam**

Idya Rachmawati
14/371702/PTP/01365

INTISARI

Wedang pokak merupakan salah satu minuman tradisional yang terbuat dari campuran gula, jahe, pekak (bunga lawang) dan rempah-rempah lainnya yang diracik hingga menghasilkan minuman yang khas. Bentuk wedang pokak yang banyak beredar di masyarakat saat ini yaitu berupa serbuk instan. Rempah-rempah memiliki aktivitas antioksidan yang cukup tinggi sehingga banyak ditambahkan pada fungsional. Komposisi bahan yang banyak digunakan dalam pembuatan serbuk wedang pokak instan yaitu jahe. Dalam pembuatan minuman serbuk wedang pokak instan digunakan jahe gajah dan emprit karena lebih murah dan mudah ditemukan. Selain itu, dilakukan penambahan lada hitam yang berfungsi untuk meningkatkan aroma dan rasa pedas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik fisik dan kimia serta potensi antioksidan pada serbuk wedang pokak instan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk serbuk wedang pokak instan memiliki karakteristik fisik dan kimia yaitu sebagai berikut nilai rata-rata kadar air (1.96%), kadar abu (0.45%), kadar protein (0.92%), kadar lemak (0.05%), kadar karbohidrat (98.53%), tingkat kecerahan (77.94%), kelarutan (90.25%) dan pH (7.45) Sedangkan potensi antioksidannya yaitu sebagai berikut total fenolik (53.01 mg GAE/g), total flavonoid (72.89 mg EK/g) dan aktivitas antioksidan (47.18 % RSA). Produk serbuk wedang pokak instan (JEL1) merupakan formula terbaik karena memiliki karakteristik fisik dan kimia terbaik serta potensi antioksidan tertinggi dibanding lainnya.

Kata Kunci : Minuman tradisional, Wedang pokak, Serbuk instan, Antioksidan, Jahe, Lada hitam.

Dosen Pembimbing I : Prof. Dr. Ir. Umar Santoso, M.Sc
Dosen Pembimbing II : Prof. Dr. Ir. Supriyanto, MS

**Physical and Chemical Characteristics and Antioxidant Potential of Wedang
Pokak Instant Powder
with Variation of Ginger Varieties and Black Pepper Additions**

Idya Rachmawati
14/371702/PTP/01365

ABSTRACT

Wedang Pokak is one of the traditional drink made from a mixture of sugar, ginger, anise and other spices are blended to produce a particular drink. Wedang pokak that many in today's society in the form of instant powder. Spices have high antioxidant activity that are added to the functional beverage. The greatest ingredient of Wedang Pokak instant powder drink is ginger. Wedang Pokak instant powder was made use of ginger and dried ginger because it is cheaper and easier to obtain. Moreover, the addition of black pepper that serves to enhance the aroma and spicy flavor. This study aims to determine the physical and chemical characteristics as well as the potential of antioxidant Wedang Pokak instant powder. The results showed that the products Wedang Pokak instant powder has physical and chemical characteristics are as follows average value of water content (1.96%), ash content (0.45%), protein content (0.92%), fat content (0.05%), levels carbohydrate (98.53%), the brightness level (77.94%), solubility (90.25%) and pH (7.45). While the potential of the antioxidant is as follows total phenolic (53.01 mg GAE / g), total flavonoid (72.89 mg EK / g) and activity antioxidants (47.18% RSA). Product of Wedang Pokak instant powder (JEL1) is the best formula because it has the best physical and chemical characteristics as well as the highest antioxidant potential than others.

Keywords : Traditional drink, Wedang pokak, Instant powder, Antioxidant, Ginger and Black pepper.

Dosen Pembimbing I : Prof. Dr. Ir. Umar Santoso, M.Sc
Dosen Pembimbing II : Prof. Dr. Ir. Supriyanto, MS