

**PEMBUATAN MINUMAN SARI BERAS DENGAN KOMBINASI
REMPAH JAHE PUTIH
SKRIPSI**



Disusun oleh :

Endy Winarno
17/19419/THP/STIPP A

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN STIPER
YOGYAKARTA**

2023

**PEMBUATAN MINUMAN SARI BERAS DENGAN KOMBINASI
REMPAH JAHE PUTIH
SKRIPSI**



Disusun oleh :

Endy Winarno
17/19419/THP/STIPP A

**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN STIPER
YOGYAKARTA**

2023

SKRIPSI
PEMBUATAN MINUMAN SARI BERAS DENGAN KOMBINASI
REMPAH JAHE PUTIH

Disusun oleh :

ENDY WINARNO

17/19419/THP/STIPP A

Diajukan kepada Institut Pertanian STIPER Yogyakarta
Untuk memenuhi sebagian dari persyaratan
Guna memperoleh derajat Sarjana (S1) pada
Fakultas Teknologi Pertanian

JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN STIPER
YOGYAKARTA

2023

LEMBAR PENGESAHAN

SKRIPSI

PEMBUATAN MINUMAN SARI BERAS DENGAN KOMBINASI REMPAH

JAHE PUTIH

ENDY WINARNO
17/19419/THP/STIPP A

Telah dipertahankan di hadapan Dosen Pembimbing
pada tanggal 27 Februari 2023

Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu
persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar
Strata Satu (S1) pada Fakultas Teknologi Pertanian
Institut Pertanian STIPER Yogyakarta

Yogyakarta, 10 Maret 2023

Dosen Pembimbing

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian



(Reza Widyasaputra, STP, Msi)



(Dr. Ir. Ida Bagus Banyuro Partha, Ms.)

Dosen Penguji



(Dr. Maria Ulfah, STP.,M.P)

KATA PENGANTAR

Puji syukur terhadap kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia – Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “pembuatan minuman sari beras dengan kombinasi rempah jahe putih”.

Dengan selesainya skripsi ini penyusun ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang turut membantu dalam penyusunan skripsi ini :

1. Kedua orang tua tercinta , yang tidak pernah berhenti mencurahkan kasih sayang, selalu memberikan doa, dukungan dan semangat kepada penulis, sehingga penulis mampu menyelesaikan pendidikan di Institut Pertanian STIPER Yogyakarta. Semoga Tuhan senantiasa melimpahkan rahmat – Nya
2. Dr. Ir. Harsawardana, M.Eng., selaku Rektor Institut Pertanian STIPER Yogyakarta.
3. Dr. Ida Bagus Banyuro Partha, MS. Selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian.
4. Ir. Sunardi M.Si. selaku Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Instiper Yogyakarta.
5. Reza Widyasaputra, STP, Msi selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak membantu, membimbing dan mengarahkan penulis dalam berbagai kegiatan akademik termasuk dalam penelitian dan menyelesaikan skripsi.
6. Dr. Maria Ulfah, STP.,M.P selaku Dosen Penguji yang telah membimbing dan mengarahkan penulis dalam menyelesaikan skripsi.

7. Seluruh dosen dan karyawan Fakultas Teknologi Pertanian yang telah membantu dalam administrasi dari awal penulis berada di bangku perkuliahan.
8. Teman – teman Kelas STIPP A angkatan 2017 yang senantiasa selalu memberikan semangat dan pengingat dalam kebaikan.
9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu

Penyusun menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penyusun mengharapkan sumbangsih dari pembaca berupa kritik dan saran yang membangun. Dan semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi penyusun dan pembaca.

Yogyakarta, 10 Maret 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
INTISARI.....	viii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Senyawa Bioaktif Beras Hitam, Beras Merah, Beras Putih.....	4
B. Jahe	5
C. Minuman Fungsional.....	6
III. METODE PENELITIAN	7
A. Tempat dan Waktu Penelitian	7
B. Alat dan Bahan.....	7
C. Metode Penelitian.....	7
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Uji Fisik	13
B. Uji Kimia.....	17

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	39
B. Saran	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	43

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Tata letak urutan ekperimental (TLUE)	8
Tabel 2 Data Primer Total Perbedaan Warna.....	14
Tabel 3 Analisis keberagaman total perbedaan warna.....	14
Tabel 4 Analisis Jarak Berganda <i>Duncan</i> (Jbd) Total Perbedaan Warna	14
Tabel 5 Data Primer Total Antosianin	17
Tabel 6 Analisis Keberagaman Total Antosianin.....	18
Tabel 7 Rata Rata Analisis Antosianin Minuman Sari Beras.....	18
Tabel 8 Data Primer Aktivitas Antioksidan	21
Tabel 9 Analisis Keragaman Aktivitas Antioksidan.....	21
Tabel 10 Rata Rata Aktivitas Antioksidan.....	22
Tabel 11 Data Primer Total Fenolik	24
Tabel 12 Analisis Keragaman Total Fenolik.....	25
Tabel 13 Rata Rata Analisis Total Fenolik	26
Tabel 14 Data Primer Kesukaan Warna.....	28
Tabel 15 Analisis Keragaman Kesukaan Warna	29
Tabel 16 Rata Rata Analisis Kesukaan Warna.....	29
Tabel 17 Data Primer Kesukaan Aroma	31
Tabel 18 Analisa Keragaman Kesukaan Aroma.....	32
Tabel 19 Rata Rata Analisa Kesukaan Aroma	32
Tabel 20 Data Primer Kesukaan Rasa.....	34
Tabel 21 Analisa Keragaman Kesukaan Rasa.....	35
Tabel 22 Rata Rata Analisa Kesukaan Rasa	36

Tabel 23 Rerata Uji Organoleptic Keseluruhan Minuman Sari Beras.....	38
--	----

PEMBUATAN MINUMAN SARI BERAS DENGAN KOMBINASI

REMPAH JAHE PUTIH

Endy Winarno
17/19419/THP/STIPP-A

INTISARI

Telah dilakukan penelitian tentang pembuatan minuman sari beras dengan kombinasi rempah jahe putih dengan faktor penelitian jenis beras dan penambahan jahe. Memiliki tujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan jenis sari beras dengan ekstrak jahe terhadap kandungan antosianin minuman fungsional sari beras dengan penambahan jahe dan mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap formulasi minuman fungsional sari beras dengan penambahan jahe melalui uji hedonic.

Rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan blok lengkap dua faktor. Faktor pertama yaitu jenis beras. Faktor I yaitu A1 = beras hitam, A2 = beras merah A3 = beras putih, dan faktor kedua penambahan jahe putih faktor II yaitu B1 = 1%, B2 = 3%, B3 = 5%, analisis yang dilakukan yaitu uji fisik : uji total perbedaan warna (chromameter), uji kimia : uji total antosianin, uji aktivitas antioksidan, uji total fenolik, uji organoleptik : warna, rasa, dan aroma.

Hasil ini menunjukkan hasil uji organoleptik pada warna 4,32 uji organoleptik pada aroma 4,39, uji organoleptik rasa 4,55, kadar gula reduksi 166,89 mg/ml, aktivitas antioksidan 57,24 %, kandungan fenol 0,1586 %, total asam tertitrasi 2,13 %, kadar Ph 4,53, kadar alkohol 4,30 %.

Kata Kunci: beras hitam, beras merah, beras putih, penambahan jahe putih, minuman sari beras.