

**Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara**  
**Volume 2, April 2024**  
Universitas Mataram, 24 Februari 2024

**UPAYA PENINGKATKAN KUALITAS MINUMAN SENAMIAN**

**Baiq Yulia Elsadewi Yanuartati<sup>1</sup>, Ruhul Isnaini Ramadhana<sup>2</sup>, Muhammad Maulana Aziz Pasaribu<sup>3</sup>, Ahmad Ihdal Umam<sup>4</sup>, Inka Nurmahesta<sup>5</sup>, Lilis Kurniati<sup>6</sup>, Irkawati<sup>7</sup>, Teddi Triansyah<sup>8</sup>, Alifya Ma'sum<sup>9</sup>, Novita Sari<sup>10</sup>, Ainul Yaqin Suratman<sup>11</sup>**

**Universitas Mataram**

Alamat Korespondensi: [icharamadhana088@gmail.com](mailto:icharamadhana088@gmail.com)

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat

**ABSTRAK**

Minuman Senamian adalah minuman tradisional yang berasal dari desa Setiling. Tujuan kegiatan KKN ini adalah untuk mengembangkan produk minuman senamian pada kemasan dengan melakukan pengujian analisis proksimat untuk mendapatkan informasi kandungan gizi minuman senamian. Analisa proksimat dalam pengujian meliputi nilai kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak dan kadar karbohidrat dari minuman senamian varian kunyit asam dan wedang jahe merah. Dari hasil pengujian diperoleh bahwa minuman senamian varian kunyit asam dan wedang jahe merah dapat dibuat melalui tahapan pencucian, penghalusan, pemasakan atau kristalisasi dan pengeringan serta pengayaan. Kandungan gizi yang terdapat pada minuman senamian kunyit asam dan wedang jahe merah yaitu kadar air 1,63% dan 2,24%, kadar abu 0,22%, dan 0,28%, kadar protein 1,55%, dan 1,56%, kadar lemak 0,1%, dan kadar karbohidrat 96,65%, dan 96% sesuai dengan Syarat Mutu Serbuk Minuman Tradisional Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) 01- 4320-1996.

**Kata Kunci:** Senamian, analisis proksimat, kunyit asam, dan wedang jahe merah

**PENDAHULUAN**

Desa Setiling Kecamatan Batukliang Utara, Lombok Tengah merupakan desa terpencil yang berlokasi di sebelah selatan kaki Gunung Rinjani. Desa setiling menjadi salah satu desa sektor pertanian. Wilayah Setiling yang subur basah menyebabkan berbagai jenis tanaman pangan tersedia sangat melimpah di wilayah ini. Salah satu hasil dari potensi desa yang mampu dikembangkan dan menjadi produk unggulan Desa Setiling yaitu Minuman Senamian.

Minuman Senamian adalah minuman tradisional yang berasal dari desa Setiling. Produk lokal dari Desa Setiling milik mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Mataram. Usaha minuman yang dikelola oleh Tomi Hasan Basri. Produk minuman yang terciptanya saat KKN di Setiling.

Produk minuman yang dikembangkan oleh mahasiswa KKN Universitas Mataram memiliki empat varian yaitu, Wedang Jahe Merah, Kunyit Asam, Temulawak dan Beras Kencur. Minuman senamian secara pemasaran masih menjalankan usaha berjualan dengan memasukkan produk ke toko oleh-oleh yang ada di Lombok, NTB.

Setiap UMKM dalam memproduksi barang seharusnya bersaing dengan kompetitor di sektor makanan atau minuman. Persaingan pasar produk yaitu sebuah yang seharusnya dihadapi dalam meraih pangsa pasar konsumen dan mencapai keuntungan. Persaingan pasar produk menghadirkan dampak positif maupun negatif bagi setiap UMKM. Persaingan pasar produk bisa mendorong terjadinya efisiensi alokasi sumber daya. Persaingan pasar produk berkaitan dengan kualitas yang dihasilkan UMKM, utamanya dalam hal gizi suatu produk.

Produk makanan atau minuman menjadi salah satu produk yang perlu diperhatikan mengenai informasi kandungan gizi pada produk tersebut. Informasi yang tercantum menampilkan kandungan gizi per sajian. Memperhatikan informasi nilai gizi pada kemasan minuman dapat membantu untuk mengontrol asupan pada tubuh agar tidak berlebihan. Minuman senamian dalam

menjalankan usaha mendapati kendala salah satunya yang dihadapi oleh minuman senamian terdapat pada informasi kandungan gizi pada kemasan minuman senamian. Untuk mendapatkan informasi kandungan gizi minuman senamian perlu dilakukannya pengujian analisis proksimat.

Analisis proksimat dapat menggambarkan nutrisi yang terkandung pada minuman senamian. Dalam prinsip analisis proksimat yaitu memisahkan komponen makanan di dalam kelompok atau fraksi-fraksi nilai makanan yang meliputi kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan karbohidrat total (Winarno, 1992). Setelah dilakukan pengujian, hasil pengujian kemudian di hitung kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan karbohidrat total.

Tujuan kegiatan KKN ini adalah untuk mengembangkan produk minuman senamian pada kemasan dengan melakukan pengujian analisis proksimat untuk mendapatkan informasi kandungan gizi minuman senamian. Dengan tercantumnya informasi kandungan gizi pada minuman senamian memberikan dampak positif dalam pemasaran minuman senamian. Pemasaran minuman senamian dapat bersaing dengan produk minuman lainnya karena minuman senamian memiliki informasi kandungan gizi.

### METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengujian kandungan gizi total pada minuman senamian dilaksanakan selama 3 minggu yaitu pada tanggal 10, 11, 16, 23, 24, dan 25 Januari 2024. Pengujian dilakukan di Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram. Dalam kegiatan ini, dilakukan uji analisis proksimat yang terdiri dari pengujian kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan karbohidrat total. Analisis proksimat dapat menggambarkan nutrisi yang terkandung pada minuman senamian. Dalam prinsip analisis proksimat yaitu memisahkan komponen makanan di dalam kelompok atau fraksi-fraksi nilai makanan yang meliputi kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan karbohidrat total (Winarno, 1992). Setelah dilakukan pengujian, hasil pengujian kemudian di hitung kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan karbohidrat total.

Analisis Proksimat Minuman Senamian Varian Wedang Jahe Merah dan Kunyit Asam. Analisis kandungan gizi yang terdapat pada minuman senamian menggunakan analisis proksimat yang meliputi uji kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan kadar karbohidrat.

Persiapan Bahan. Bahan yang digunakan yaitu kunyit, jahe merah, asam jawa, gula merah dan air. Penyiapan bahan, pembersihan dan penggerusan dengan menggunakan blender, penyaringan, pemanasan dengan penambahan gula merah hingga menjadi serbuk instan.

Bahan analisis yang digunakan dalam pengujian ini adalah aquades, kertas saring *Whatman* no. 42, asam tanat, asam galat, *folin ciocalteu*, etanol 96%, *etanol absolute*,  $\text{Na}_2\text{CO}_3$  7,5%.

Alat-alat yang digunakan. Alat-alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah alat-alat untuk pembuatan serbuk instan pisau, blender, pisau, saringan, baskom, pengaduk, wajan, kompor, ayakan, plastik, sendok, timbangan. Sedangkan alat-alat untuk keperluan analisis yaitu cawan porselin, tabung reaksi, erlenmeyer, inkubator, desikator, oven, timbangan ohaus, mikropipet 1 ml, autoklaf, waterbath magnetic stirre, alat soxhlet, labu Kjeldahl.

#### Prosedur Kerja

Penyiapan Bahan. Sebanyak 1 kg rimpang temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) dan 1 kg daun Anting-anting (*Acalypha indica* L.) dikumpulkan dan dibersihkan dari kotoran yang menempel, dicuci dengan air mengalir.

Pembuatan Serbuk Instan melalui Proses Kristalisasi. Pembuatan serbuk instan rimpang temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) dan daun anting-anting (*Acalypha indica* L.) dengan menggunakan prinsip kristalisasi melalui tahapan :

##### 1. Penghalusan

Kunyit dan jahe merah yang sudah dicuci bersih kemudian dihaluskan dengan menggunakan blender hingga menjadi bubur dengan ditambahkan air selanjutnya disaring dengan menggunakan kain.

##### 2. Pemasakan/Kristalisasi

Pemasakan merupakan proses terakhir dari pembuatan minuman senamian kunyit asam dan wedang jahe merah. Pemasakan atau kristalisasi disini sampai terbentuk kristal dengan dengan penambahan gula merah. Gula merah yang digunakan sebanyak sebalok. Api yang digunakan

adalah api kecil (suhu dibawah 100°C dan dengan pengadukan terus-menerus bentuk Kristal yang telah didapat kemudian dihancurkan untuk kemudian di ayak.

### 3. Pengeringan dan Pengayaan

Serbuk yang telah dihancurkan, kemudian dikeringkan dan di ayak hingga diperoleh serbuk instan yang benar-benar lembut. Untuk serbuk yang belum lolos ayakan, dapat dihancurkan lagi dengan menggunakan blender. Serbuk instan hasil pengayaan tersebut kemudian segera dikemas dalam kantong plastik ataupun toples.

## Analisis Proksimat Serbuk Instan Minuman Senamian Kunyit Asam dan Wedang Jahe Merah.

Analisis kandungan gizi yang terdapat pada serbuk instan Minuman Senamian Kunyit Asam dan Wedang Jahe Merah menggunakan analisis proksimat yang meliputi uji kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan kadar karbohidrat.

### A. Kadar Air

Kadar air sampel Minuman Senamian Varian Wedang Jahe Merah dan Kunyit Asam dianalisis dengan menggunakan metode gravimetri. Cawan aluminium dikeringkan dengan oven pada suhu 130 ± 3°C selama 15 menit kemudian didinginkan dalam desikator selama 10 menit. Sekitar 2 g sampel minuman senamian ditimbang ke dalam sebuah cawan aluminium yang sudah diketahui bobotnya (cawan harus dikeringkan dahulu dalam oven sebelum digunakan untuk penimbangan) kemudian dikeringkan dengan oven pada suhu 105°C selama 3 jam, didinginkan dalam desikator dan ditimbang sampai diperoleh bobot yang konstan ( $\leq 0.0005$  g).

### B. Kadar Abu

Analisis kadar abu Minuman Senamian Varian Kunyit Asam dan Wedang Jahe Merah dilakukan dengan metode gravimetri. Cawan porselin kosong dan tutupnya dikeringkan dalam oven bersuhu 105°C selama 1 jam dan didinginkan dalam desikator selama 20 menit. Cawan porselin kering tersebut ditimbang dan dicatat bobotnya sebelum digunakan. Sebanyak 2,0 gram minuman senamian ditimbang di dalam cawan porselin tersebut dan dimasukkan ke dalam tanur listrik bersuhu 550°C sampai proses pengabuan sempurna. Setelah pengabuan selesai, cawan contoh didinginkan dalam desikator kemudian ditimbang. Penimbangan diulangi kembali hingga diperoleh bobot tetap.

### C. Kadar Protein

Analisis kadar protein Minuman Senamian Varian Kunyit Asam dan Wedang Jahe Merah dilakukan dengan metode *Kjeldahl*. Sebanyak 1 gram sampel dimasukkan ke dalam labu destruksi. kemudian ditambahkan dengan 7 gram K<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>, 0,8 gram CuSO<sub>4</sub>, 12 ml H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> pekat, dilakukan di dalam ruang asam. Proses destruksi dilakukan di dalam ruang asam dengan memanaskan sampel sampai sampel berwarna bening (hijau toska). Pendinginan labu destruksi dengan cara didiamkan selama 20 menit. Setelah didinginkan, sampel dipindahkan ke dalam labu *kjeldahl* dengan penambahan 25 ml aquades, 50 ml NaOH 40% dan beberapa butir batu didih ke dalam *kjeldahl*. Penambahan 30 ml H<sub>3</sub>BO<sub>3</sub> ke dalam erlemeyer dengan ditambahkan indikator BCG- MR 3 tetes untuk menangkap destilat dari hasil destilasi. Destilat yang diperoleh dari hasil destilasi dititrasi dengan menggunakan larutan standar HCl 0,1 N. Lakukan langkah yang sama untuk blanko (tanpa sampel).

### D. Kadar Lemak

Kadar Lemak Minuman Senamian Varian Kunyit Asam dan Wedang Jahe Merah dianalisis dengan menggunakan metode *soxhlet*. Labu lemak dikeringkan di dalam oven suhu 105°C selama 24 jam, didinginkan di dalam desikator selama 30 menit dan ditimbang sebelum digunakan. Sebanyak 5 gram sampel Minuman Senamian Varian Kunyit Asam dan Wedang Jahe Merah dimasukkan ke dalam selongsong kertas saring yang dialasi dengan kapas. Bagian atas selongsong kertas yang telah berisi sampel disumbat dengan kapas lalu dikeringkan dalam oven pada suhu tidak lebih dari 80°C selama ± 1 jam. Selongsong kertas tersebut kemudian dimasukkan ke dalam alat *soxhlet* yang telah dihubungkan dengan labu lemak. Lemak sampel diekstrak dengan heksana selama ± 6 jam. Heksana kemudian disuling sehingga diperoleh ekstrak lemak. Ekstrak lemak di dalam labu lemak kemudian dikeringkan dalam oven pada suhu 105°C selama 12 jam. Labu berisi lemak sampel kemudian didinginkan di dalam desikator lalu ditimbang bobotnya. Pengeringan diulangi hingga diperoleh bobot tetap.

## E. Kadar Karbohidrat

Penentuan kadar karbohidrat Minuman Senamian Varian Wedang Jahe Merah dan Kunyit Asam menggunakan *by difference* dengan rumus sebagai berikut :

$$\% \text{ karbohidrat} = 100\% - (\text{kadar air} + \text{kadar protein} + \text{kadar abu} + \text{kadar lemak})\%$$

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1.1 Pembuatan Serbuk Instan Minuman Senamian Kunyit Asam dan Wedang Jahe Merah

Dalam penelitian ini proses pembuatan serbuk instan minuman senamian kunyit asam dan wedang jahe merah dilakukan melalui proses kristalisasi yaitu penghalusan, pemasakan atau kristalisasi, pengeringan dan pengayakan sehingga dihasilkan serbuk yang diinginkan. Tujuan dari pengeringan adalah untuk mengurangi kadar air bahan sehingga lebih awet dan mudah dalam pengangkutan karena volume dan beratnya menjadi lebih kecil. Serbuk instan adalah minuman yang berupa serbuk atau butiran halus yang dibuat dari bahan rempah-rempah. Dalam bentuk serbuk instan maka dapat dikemas dengan praktis dan menarik sehingga dapat menarik minat konsumen. Dalam penyajiannya dapat langsung ditambah dengan air dengan suhu 90-120°C diaduk dan siap untuk diminum. Berdasarkan SNI 01-4320-1996, serbuk minuman tradisional adalah produk bahan minuman berbentuk serbuk atau granula yang dibuat campuran rempah-rempah dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain atau tambahan makanan yang diizinkan. Penambahan gula pasir dalam pembuatan minuman serbuk instan adalah sebagai pemanis dan bahan pengkristal adalah sebagai pemanis dan bahan pengkristal. Selain itu gula juga berfungsi sebagai bahan pengawet alami pada minuman serbuk instan.

### 1.2 Sifat Fisika Instan Minuman Senamian Kunyit Asam dan Wedang Jahe Merah

Sampel serbuk instan minuman senamian kunyit asam dan wedang jahe merah yang diuji berbentuk serbuk berwarna kuning. Aromanya seperti ramuan herbal umumnya, yaitu beraroma seperti jamu dan berasa manis karena kandungan dari gula yang ditambahkan pada serbuk instan tersebut.

### 1.3 Sifat Kimia Instan Minuman Senamian Kunyit Asam dan Wedang Jahe Merah

Produk Serbuk Instan minuman senamian kunyit asam dan wedang jahe merah disajikan pada Analisis proksimat yang diamati meliputi kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan karbohidrat total.

#### a. Kadar Air Minuman Senamian Kunyit Asam dan Wedang Jahe Merah

Air merupakan komponen penting dalam bahan pangan karena air dapat mempengaruhi penampakan, tekstur dan cita rasa makanan. Persyaratan kadar air dalam suatu ramuan merupakan parameter penting untuk menilai keadaan ramuan tersebut. Menurut standar yang ditetapkan SNI 01-4320-1996, nilai kadar air untuk serbuk minuman tradisional maksimal 3%. Kandungan kadar air dalam minuman senamian kunyit asam dan wedang jahe merah berpengaruh terhadap daya simpannya. Selain itu, kadar air sangat berpengaruh terhadap mutu bahan pangan. Air yang menjadi salah satu komponen utama dalam bahan dan produk pangan sehingga dapat mempengaruhi warna, tekstur, serta cita rasa. Kandungan air di dalam bahan makanan menentukan kesegaran dan daya tahan bahan. Oleh sebab itu, air sangat penting dalam bahan ataupun produk pangan. Jika ditinjau berdasarkan jenis bahan pangannya, bila kandungan air melebihi 10% maka pangan tersebut akan mudah rusak yang disebabkan karena aktivitas dari pertumbuhan mikroorganisme, seperti bakteri yang memanfaatkan pangan sebagai media pertumbuhan.

Dari hasil pengujian yang didapatkan bahwa kandungan Nilai kadar air minuman senamian kunyit asam dan wedang jahe merah adalah 1,63% dan 2,24%. Hasil pengujian ini telah memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh SNI. Berdasarkan Syarat Mutu Serbuk Minuman Tradisional Menurut Standar Nasional Indonesia, kadar air yang diizinkan maksimal sebesar 3,0%. Ini membuktikan bahwa instan yang dibuat sudah sesuai dengan SNI baku mutu kadar air. Sehingga dengan kadar air yang kurang dari 3% meminimalisir pertumbuhan aktivitas mikroorganisme yang dapat merusak produk.

**b. Kadar Abu Minuman Senamian Kunyit Asam dan Wedang Jahe Merah**

Kadar abu merupakan Kadar abu menjadi parameter kandungan gizi suatu bahan pangan. Semakin tinggi nilai kadar abu maka semakin banyak kandungan mineral di dalam produk tersebut. Mineral yang terdapat pada suatu bahan merupakan dua macam garam, yaitu garam organik dan garam anorganik. Kanton et al., (2015) menyatakan bahwa terdapat lebih kurang 96% bahan anorganik dan air pada bahan pangan, selebihnya merupakan unsur- unsur mineral. Penentuan komponen abu atau mineral pada minuman senamian kunyit asam dan wedang jahe merah dilakukan dengan metode *drying ash* atau pengabuan kering.

Dari hasil pengujian kadar abu yang dihasilkan adalah 0,2152% dan 0,28%. Kadar abu adalah parameter nilai kandungan bahan anorganik (mineral) yang terkandung dalam suatu bahan atau produk. Nilai kadar abu berbanding lurus dengan kuantitas kandungan bahan anorganik di dalam produk tersebut. Dari aspek analisis proksimat, Berdasarkan standar yang ditetapkan oleh SNI (1996), nilai kadar abu untuk serbuk minuman tradisional maksimal 1.5%, sampel telah memenuhi standar tersebut.

Hasil ini menunjukkan bahwa dalam proses pembakaran atau pengabuan yang dilakukan menyebabkan zat organik dari serbuk instan terbakar, tetapi sebaliknya zat anorganik yang terdapat di dalam sampel tidak terbakar. Zat anorganik inilah yang dimaksud dengan kadar abu. Hal ini sesuai dengan pernyataan Fauzi (2006), bahwa bahan makanan sebagian besar, yaitu sekitar 96% terdiri dari bahan organik dan air, sisanya terdiri dari mineral. Unsur mineral juga dikenal sebagai zat anorganik atau kadar abu. Dalam proses pembakaran, bahan-bahan organik terbakar tetapi zat anorganiknya tidak. Hal ini dikarenakan bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan instan minuman senamian memiliki kandungan mineral yang tinggi. Namun, jika kadar abu tidak sesuai standar baku produk instan minuman herbal tidak mempengaruhi kualitas dari instan tersebut. Oleh karena itu perlu adanya pengujian logam berat berupa timbal, tembaga, dan arsen untuk mengetahui keaslian kandungan bahan baku dan menentukan nilai gizi suatu bahan.

**c. Kadar Protein Minuman Senamian Kunyit Asam dan Wedang Jahe Merah**

Hasil analisis pada serbuk instan minuman senamian kunyit asam dan wedang jahe merah memiliki kadar protein sebesar 1,55% dan 1,5625%. Kadar protein yang rendah dikarenakan bahan baku yang dipergunakan lebih banyak mengandung jenis makromolekul lainnya seperti air. Berdasarkan Syarat Mutu Serbuk Minuman Tradisional Menurut Standar Nasional Indonesia 01-4320-1996, tidak adanya batasan maksimum maupun minuman kadar protein yang terkandung pada minuman herbal. Semakin banyak kandungan protein berarti asupan kecukupan gizi untuk protein semakin baik. Kandungan protein minuman senamian varian wedang jahe merah lebih tinggi dari minuman senamian varian kunyit asam. Kandungan protein dipengaruhi oleh komposisi bahan campuran dan proses pengolahan.

**d. Kadar Lemak Minuman Senamian Kunyit Asam dan Wedang Jahe Merah**

Berdasarkan hasil analisis yang tersaji pada Tabel 1, kadar lemak yang terdapat pada serbuk instan kunyit asam dan wedang jahe merah sebesar 0,1%. Kadar lemak yang rendah dikarenakan bahan baku yang digunakan merupakan jenis rimpang yang lebih banyak mengandung air, maupun makromolekul lain seperti vitamin. Jika menggunakan bahan lain seperti biji-bijian akan memiliki kadar lemak lebih tinggi. Berdasarkan Syarat Mutu Serbuk Minuman Tradisional Menurut Standar Nasional Indonesia 01-4320-1996, tidak adanya batasan maksimum maupun minuman kadar lemak yang terkandung pada minuman herbal.

**e. Karbohidrat Total Minuman Senamian Kunyit Asam dan Wedang Jahe Merah**

Karbohidrat berfungsi sebagai sumber energi utama. Sumber energi yang diperlukan adalah glukosa serta tidak dapat digantikan oleh sumber energi yang lainnya. Karbohidrat berperan dalam proses metabolisme, menjaga keseimbangan antara asam dan basa yang terdapat dalam tubuh, serta sebagai pembentuk struktur sel, jaringan, dan organ tubuh. Karbohidrat juga merupakan sebagai hasil utama fotosintesis oleh tumbuhan hijau yang kelebihannya disimpan di tempat-tempat penyimpanan cadangan makanan termasuk daun, buah, dan biji. Karbohidrat merupakan senyawa organik yang terdiri dari serat kasar dan bahan bebas tanpa nitrogen

(*nitrogen free extract*). Jadi unsur-unsur karbohidrat terdiri dari : karbon, hidrogen, dan oksigen dalam perbandingan yang berbeda. Karbohidrat dalam bentuk sederhana umumnya lebih mudah larut dalam air daripada lemak atau protein.

Kadar karbohidrat total pada serbuk instan minuman senamian kunyit asam dan wedang jahe merah sangat tinggi yaitu sebesar 96%, hal itu disebabkan karena karbohidrat yang terkandung merupakan gabungan dari beberapa unsur lain seperti kadar serat total dan kadar gula pereduksi. Kadar karbohidrat total yang terdeteksi dapat bersumber dari bahan baku yang digunakan maupun dari glukosa (sukrosa) yang ditambahkan pada minuman senamian kunyit asam dan wedang jahe merah yang berfungsi sebagai pemberi dan penguat rasa serta sebagai bahan untuk menyerap kandungan air sehingga bersifat stabil atau tidak hidroskopis setelah dicampurkan.

#### Pengembangan Pengemasan Minuman Senamian

Hasil analisis proksimat yang telah diperoleh kemudian disajikan dalam prototype minuman senamian. Masalah yang ditemukan pada kemasan minuman senamian adalah terdapat kata 'jamu' dan 'herbal' dalam kemasan tersebut dan penambahan kandungan gizi pada kemasan minuman senamian.



Gambar 1.1 Desain *Standing Pouch* Minuman Senamian Kekinian

Hasil analisis proksimat yang telah diperoleh disajikan dalam kemasan minuman senamian.



Gambar 1.2 Desain *Papercup* Minuman Senamian Kekinian

Pengembangan pengemasan minuman senamian ini dilakukan dengan melakukan konsultasi terlebih dahulu ke BPOM untuk mengetahui syarat lulus BPOM dalam produk tersebut, setelah dilakukan konsultasi selanjutnya dilakukan pengujian untuk mendapatkan kandungan gizi yang akan dicantumkan di dalam kemasan. Setelah semua lengkap dibuatkan 2 *prototype* yaitu kemasan *standing pouch*, dan kemasan *papercup*.

#### KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil pengujian dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa :

1. Kandungan gizi yang terdapat pada minuman senamian kunyit asam yaitu kadar air 1,63%, kadar abu 0,22%, kadar protein 1,55%, kadar lemak 0,1%, dan kadar karbohidrat 96,65%.
2. Kandungan gizi yang terdapat pada minuman senamian wedang jahe merah yaitu kadar air 2,24%, kadar abu 0,28%, kadar protein 1,56%, kadar lemak 0,1%, dan kadar karbohidrat 96%.
3. Ketahanan produk minuman senamian dapat diketahui dengan melihat kadar air yang rendah, dapat bertahan selama enam bulan hingga satu tahun.

Adapun saran yang diberikan dan untuk kedepannya khususnya untuk program program pada KKN yang akan datang adalah pengujian pada dua rasa jamu senamian lainnya yang belum dilakukan pengujian, yaitu varian rasa beras kencur dan temulawak. Selain itu, pengembangan SOP dalam produksi untuk dapat menjaga standarisasi produk dan mengurangi resiko kegagalan produksi produk. Hal ini mengingat bahwa kendala cuaca menjadi salah satu tantangan terbesar keberlanjutan produksi yang perlu ditemukan solusinya dan ditetapkan sebagai salah satu SOP dalam produksi setiap produk minuman senamian.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Fauzi, 2006.. *Teknik Pengawetan Pangan*. Pusat Antar Universitas. Universitas Gajah Mada : Yogyakarta.
- Kantun W, Malik AA, Harianti. 2015. kelayakan limbah padat tuna loin madidihang Thunnus albacaresuntuk bahan baku produk diversifikasi. *JPHPI18* (3): 303-314.
- Standar Nasional Indonesia 01-4320-1996 tentang Syarat Mutu Serbuk Minuman Tradisional.
- Winarno, F.G, 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*, Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.

#### LAMPIRAN

Tabel 1. Hasil Analisis Proksimat Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Protein, Kadar Lemak, Dan Karbohidrat Total Minuman Senamian Varian Kunyit Asam Dan Wedang Jahe Merah

Produk	Analisis Proksimat				
	Kadar Air (%)	Kadar Abu (%)	Kadar protein (%)	Kadar lemak (%)	arbohidrat Total (%)
SNI	3,0	1,5	-	-	-
Minuman Senamian Kunyit Asam	1,63	0,22	1,55	0,1	96,65%
Minuman Senamian Wedang Jahe Merah	2,24	0,28	1,56	0,1	96%

#### Packaging Lama Standing Pouch

