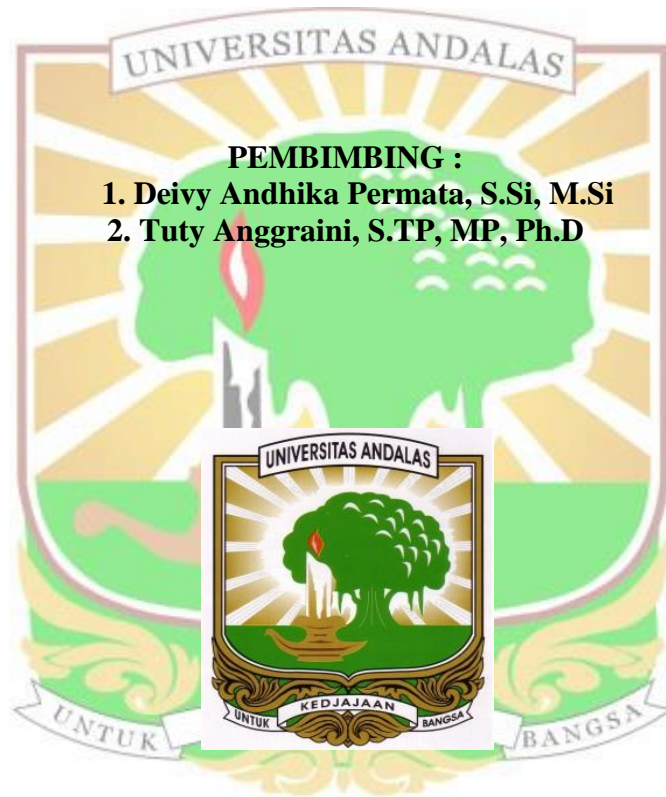


**STUDI PEMBUATAN MINUMAN SERBUK INSTAN DARI  
SIRIH MERAH (*Piper crocatum*), CASSIA VERA (*Cinnamomum  
burmanii*) DAN STEVIA (*Stevia rebaudiana*, Bertoni)**

**DWI PUJI ASTUTI**

**1411122048**



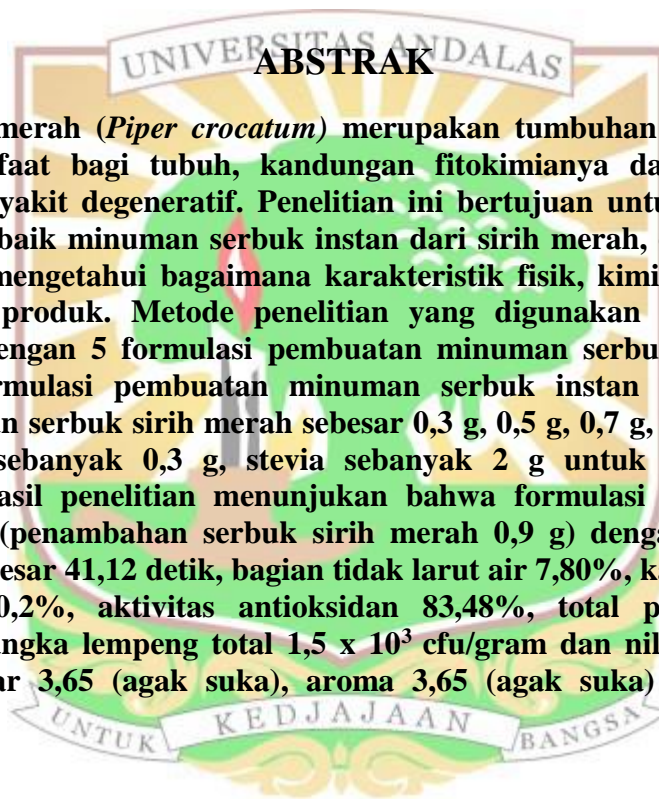
**PEMBIMBING :**

- 1. Deivy Andhika Permata, S.Si, M.Si**
- 2. Tuty Anggraini, S.TP, MP, Ph.D**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2018**

**Studi Pembuatan Minuman Serbuk Instan dari Sirih Merah  
(*Piper crocatum*), Cassia vera (*Cinnamomum burmanii*) dan Stevia  
(*Stevia rebaudiana*, Bertoni)**

**Dwi Puji Astuti, Deivy Andhika Permata, Tuty Anggraini**



**ABSTRAK**

Sirih merah (*Piper crocatum*) merupakan tumbuhan yang memiliki banyak manfaat bagi tubuh, kandungan fitokimianya dapat mengobati berbagai penyakit degeneratif. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan formulasi terbaik minuman serbuk instan dari sirih merah, cassia vera dan stevia serta mengetahui bagaimana karakteristik fisik, kimia, mikrobiologi dan sensori produk. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksploratif dengan 5 formulasi pembuatan minuman serbuk instan dan 3 ulangan. Formulasi pembuatan minuman serbuk instan adalah dengan menambahkan serbuk sirih merah sebesar 0,3 g, 0,5 g, 0,7 g, 0,9 g, 1,1 g dan cassia vera sebanyak 0,3 g, stevia sebanyak 2 g untuk masing-masing formulasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi terbaik adalah minuman D (penambahan serbuk sirih merah 0,9 g) dengan waktu larut dalam air sebesar 41,12 detik, bagian tidak larut air 7,80%, kadar air 5,19%, kadar abu 0,2%, aktivitas antioksidan 83,48%, total polifenol 338,50 mgGAE/g, angka lempeng total  $1,5 \times 10^3$  cfu/gram dan nilai organoleptik warna sebesar 3,65 (agak suka), aroma 3,65 (agak suka) serta rasa 2,6 (biasa).

**Kata kunci : sirih merah, cassia vera, stevia, minuman serbuk instan**