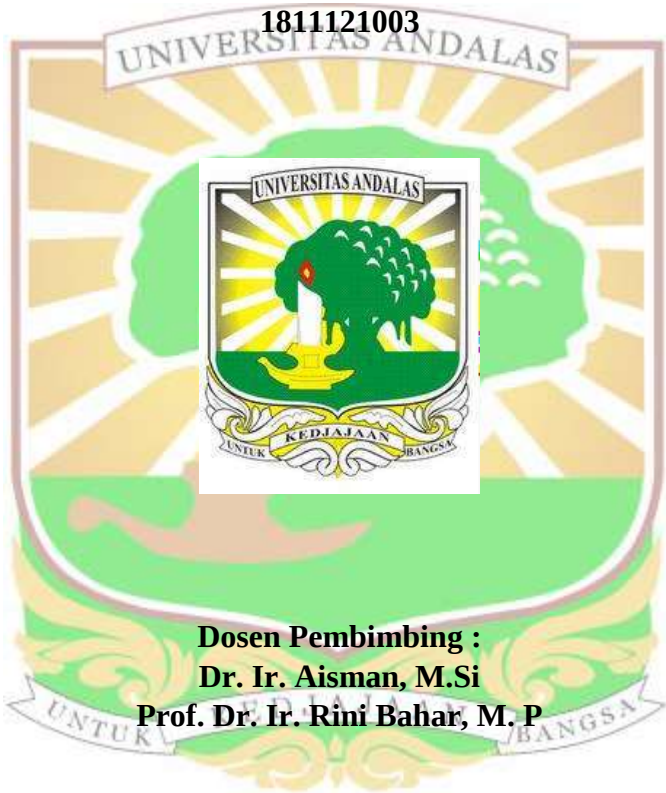


**KARAKTERISTIK MINUMAN FUNGSIONAL
EKSTRAK KUBIS UNGU (*Brassica Oleracea* var.
capitata L) DENGAN PERBANDINGAN ESKTRAK
JAHE MERAH (*Zingiber Officinale* var. *rubrum*)**

TIARA DIAN PUTRI

1811121003



**Dosen Pembimbing :
Dr. Ir. Aisman, M.Si
Prof. Dr. Ir. Rini Bahar, M. P**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2025**

KARAKTERISTIK MINUMAN FUNGSIONAL

EKSTRAK KUBIS UNGU (*Brassica Oleracea* var. *capitata* L) DENGAN PERBANDINGAN EKSTRAK JAHE MERAH (*Zingiber Officinale* var. *rubrum*)

Tiara Dian Putri, Aisman, Rini Bahar

ABSTRAK

Penelitian ini menyelidiki efek dari berbagai rasio ekstrak kubis ungu (*Brassica oleracea* var. *capitata* L) dan jahe merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) pada sifat fisikokimia dan sensoris minuman fungsional, dan bertujuan untuk mengidentifikasi formulasi yang optimal. Lima rasio formulasi diuji: A (100% : 0%), B (90% : 10%), C (80% : 20%), D (70% : 30%), dan E (60% : 40%) dari kubis ungu terhadap ekstrak jahe merah. Parameter yang diukur meliputi pH, total padatan terlarut, kandungan antosianin, kandungan vitamin C, aktivitas antioksidan, dan atribut sensoris (warna, aroma, dan rasa). Hasil penelitian menunjukkan bahwa peningkatan proporsi ekstrak jahe merah secara signifikan menurunkan kandungan antosianin dan vitamin C, serta aktivitas antioksidan, sementara nilai pH dan TSS meningkat. Formulasi yang mengandung 90% kubis ungu dan 10% ekstrak jahe merah diidentifikasi sebagai yang paling disukai oleh panelis, menawarkan keseimbangan optimal antara penerimaan sensori dan sifat fungsional.

Kata kunci: Kubis Ungu, ekstrak, red jahe merah, karakteristik, minuman fungsional,

CHARACTERISTICS OF A FUNCTIONAL BEVERAGE PURPLE CABBAGE EXTRACT (*Brassica Oleracea* var. *capitata* L.) COMPARISON WITH RED GINGER EXTRACT (*Zingiber Officinale* var. *rubrum*)

Tiara Dian Putri, Aisman, Rini Bahar

ABSTRACT

This study investigated the effects of varying ratios of purple cabbage (*Brassica oleracea* var. *capitata* L.) and red ginger (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) extracts on the physicochemical and sensory properties of a functional beverage, and aimed to identify the optimal formulation. Five formulation ratios were tested: A (100% : 0%), B (90% : 10%), C (80% : 20%), D (70% : 30%), and E (60% : 40%) of purple cabbage to red ginger extract. The measured parameters included pH, total soluble solids, anthocyanin content, vitamin C content, antioxidant activity, and sensory attributes (color, aroma, and taste). The results demonstrated that increasing the proportion of red ginger extract significantly decreased anthocyanin and vitamin C content, as well as antioxidant activity, while pH and TSS values increased. The formulation containing 90% purple cabbage and 10% red ginger extract was identified as the most preferred by panelists, offering an optimal balance of sensory acceptability and functional properties.

Keywords: Purple cabbage extract, red ginger extract, characteristic, functional drink,