

Pencirian Mutu Kimiawi dan Mikrobiologis Produk Bandrek Instan dan Sirup Buah Pala (*Myristica fragrans*)

(Chemical and Microbiological Characterization of Instant Bandrek and Nutmeg Syrup (*Myristica fragrans*))

Didah Nur Faridah^{*}, Sedarnawati Yasni, Antin Suswantinah, Ghesi Wuri Aryani

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah menemukan ciri mutu kimiawi dan mikrobiologis produk bandrek instan dan sirup pala di Desa Sinar Sari dan Dramaga, Kecamatan Dramaga, Kabupaten Bogor. Hasil analisis menunjukkan bahwa kedua produk masih memenuhi standar mutu mikrobiologis yang telah ditetapkan oleh Standar Nasional Indonesia. Kapasitas antioksidan minuman bandrek instan setara dengan 256,12 AEAC mg per takaran saji dan untuk minuman sirup pala setara dengan 775,62 mg AEAC per sajian. Total fenolik minuman bandrek instan setara dengan 89,81 mg GAE /L dan untuk minuman sirup pala sebesar 140,68 mg GAE /L. Dapat disimpulkan bahwa proses pengolahan kedua produk ini tidak menghilangkan senyawa bioaktif yang dapat berfungsi sebagai antioksidan.

Kata kunci: bandrek instan, kapasitas antioksidan, sirup pala, total fenolik

ABSTRACT

The aim of this study was to find chemical and microbiological characteristics of instant bandrek and nutmeg syrup from Sinarsari and Dramaga villages, Dramaga District, Bogor Regency. The analysis resulted that both products still fulfilled the quality standard of microbiological set by the Indonesian National Standard. The antioxidant capacity of instant bandrek and nutmeg syrup consecutively was equivalent with 256.12 mg AEAC per serving size and 775.62 mg AEAC per serving size, respectively. The total phenolic of the instant bandrek drink and nutmeg syrup consecutively was equivalent with 89.81 mg GAE/L and 140.68 mg GAE/L, respectively. It can be concluded that the food processing did not remove the bioactive compounds that could function as antioxidant.

Keywords: antioxidant capacity, instant bandrek, nutmeg syrup, total phenolic level

PENDAHULUAN

Desa Sinarsari dan Dramaga merupakan desa lingkaran kampus IPB yang terletak di Kecamatan Dramaga, Kabupaten Bogor. Kedua desa tersebut merupakan daerah pertanian yang memiliki potensi untuk dikembangkan lebih jauh dalam peningkatan nilai tambah dari produk pertanian dalam bentuk usaha mikro.

Produk olahan pangan yang sudah dikembangkan oleh Mitra Pos Daya Baraya yang berada di Desa Dramaga adalah manisan pala. Produk manisan pala yang telah dikembangkan di desa tersebut merupakan hasil pelatihan yang dilakukan oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Institut Pertanian Bogor (LPPM IPB) dimulai dari proses perendaman yang benar sampai produk olahan tersebut siap dipasarkan. Pelatihan tersebut dihadiri oleh sekitar 70 anggota. Selain manisan pala, dikembangkan pula minuman kesehatan berbasis pala, yaitu sirup pala. Sirup pala merupakan sirup yang dibuat dari ekstraksi daging buah pala dengan tambahan gula sekurang-kurangnya 60% sehingga membentuk

larutan yang kental dan mempunyai umur simpan yang relatif lama.

Usaha mikro yang berada di Desa Sinar Sari ialah bandrek mix "Wangi Rasa" dari Pos Daya Mekarsari. Bandrek mix "Wangi Rasa" merupakan produk bubuk instan yang dibuat dari gula, gula aren (*Arenga pinnata*), jahe (*Zingiber officinale*), cengkeh (*Eugenia aromatica*), pala (*Myristica fragrans*), lada hitam (*Piper nigrum*), kapulaga (*Amomum cardamomum*), dan kayu manis (*Cinnamomum burmani*). Apabila dilihat dari komposisi bandrek mix maka dapat dilihat bahwa minuman ini dapat digolongkan minuman kesehatan karena banyak sekali komponen bioaktif yang terdapat dalam rempah yang ditambahkan. Penambahan berbagai rempah pada produk ini juga hanya berdasarkan resep tradisional tanpa mengetahui manfaat kesehatan dari komponen bioaktif yang terdapat dalam setiap rempah. Dengan diketahui manfaat dari setiap rempah untuk kesehatan maka hal ini dapat menjadi bahan promosi untuk produk bandrek mix sehingga dapat meningkatkan penjualan produk yang pada akhirnya dapat berdampak pada peningkatan kesejahteraan perusahaan tersebut.

Salah satu pemanfaatan rempah di Indonesia adalah sebagai bahan baku minuman tradisional yang berfungsi sebagai minuman penyegar dan juga sebagai minuman yang memiliki aspek fungsional bagi kesehatan dengan adanya komponen antioksidan.

Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Darmaga, Bogor 16680.

* Penulis korespondensi: E-mail: didah_nf17@yahoo.com