

ABSTRAK: Minuman sari nanas lempuyang adalah minuman yang dibuat dari sari nanas dan sari lempuyang. Lempuyang memiliki manfaat sebagai tanaman obat dan digunakan dalam pengobatan tradisional. Senyawa utama lempuyang berupa *zerumbone* yang bersifat antioksidan dan antibakteri. Sedangkan nanas dikenal dengan buah yang memiliki kandungan vitamin C yang cukup tinggi, namun tidak hanya itu saja di dalam buah nanas banyak terdapat senyawa bromelin dan senyawa fenolik yang bersifat antioksidan. Lempuyang mempunyai rasa yang pahit, sedangkan nanas mempunyai rasa yang manis dan sedikit asam, bahan lain yang digunakan dalam pembuatan minuman ini adalah gula pasir, rasa manis dan asam buah nanas dapat mengurangi rasa pahit yang terdapat pada sari lempuyang sehingga dapat menghasilkan mutu sensori yang baik dan dapat diterima oleh masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan sari nanas dan sari lempuyang terhadap mutu minuman sari nanas lempuyang pada mutu fisik, kimia, dan organoleptik. Metode penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor dan tiga kali pengulangan yang terdiri dari lima taraf 50:50, 40:60, 30:70, 20:80, 10:90. Berdasarkan uji statistik (ANOVA) berpengaruh nyata ($\alpha=0,05$) terhadap mutu fisik, kimia, dan organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan minuman sari nanas lempuyang dengan perbandingan 80:20 (A4) paling disukai panelis. Karakteristik minuman sari nanas lempuyang terbaik yaitu dengan nilai total padatan terlarut 20,87 °Brix, viskositas 5,95 cP, stabilitas 98 %, pH 4,33, vitamin C 45,76 mg/100ml, dan aktivitas antioksidan 18,219 ppm (sangat kuat), karakteristik organoleptik: hedonik warna memiliki rata-rata 4,1 (suka), aroma 3,9 (agak suka), rasa 4,1 (suka), viskositas 3,9 (agak suka). Skor mutu dengan karakteristik warna kuning, aroma lempuyang tidak kuat, rasa tidak pahit, dan viskositas encer.

Kata kunci: *zerumbone*, antioksidan, vitamin C, *zingiber zerumbet*, nanas

ABSTRACT: Pineapple bitter ginger juice is a beverage composed of pineapple and bitter ginger juice. bitter ginger is recognized as a medicinal plant and is commonly used in traditional medicine. Its primary compound, zerumbone, has antioxidative and antibacterial properties. Pineapple, rich in vitamin C, also contains numerous antioxidative compounds, such as bromelain and phenolic compounds. Pineapple's sweet and slightly sour taste complements the bitterness of bitter ginger, which is tempered with the addition of sugar. This combination results in a pleasant sensory experience that is well received by the public. This study aimed to determine the effect of comparing pineapple juice and bitter ginger juice on the quality of pineapple bitter ginger juice drinks in terms of physical, chemical, and organoleptic quality. The research design utilized a completely randomized approach (CRD) with one factor and three repetitions, consisting of five levels—50:50, 40:60, 30:70, 20:80, and 10:90. The statistical tests (ANOVA) demonstrate that the effect was significant ($\alpha=0.05$) on physical, chemical, and organoleptic quality. The study results indicate that the pineapple bitter ginger juice drink with a ratio of 80:20 (A4) received the highest preference from the panelists. The ideal pineapple bitter ginger juice drink boasts a total soluble solids value of 20.87° Brix, viscosity of 5.95 cP, 98% stability, a pH of 4.33, 45.76 mg/100ml of vitamin C and an antioxidant activity of 18.219 ppm (very strong). In terms of organoleptic characteristics, it has a color hedonic rating of 4.1 (liked), aroma rating of 3.9 (somewhat liked), taste rating of 4.1 (liked), and viscosity rating of 3.9 (somewhat liked). Quality score characterized by a pale yellow color, a mild aroma of lempuyang, a lack of bitterness, and a thin viscosity.

Keywords: zerumbone, vitamin C, zingiber zerumbet, pineapple