

ABSTRAK:

Kopi telah menjadi tren yang luas di masyarakat saat ini dan telah menjadi bagian dari gaya hidup sehari-hari. Dampak dari tren ini adalah munculnya banyak inovasi baru terkait variasi minuman kopi. Salah satu variasi minuman kopi adalah penambahan jahe merah ke dalam minuman kopi untuk meningkatkan cita rasa serta meningkatkan manfaat kesehatan. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi profil komponen bioaktif dalam campuran bubuk kopi jahe merah serta pengaruh metode pengeringan terhadap kandungan senyawa bioaktif. Metode analisis yang digunakan adalah Gas Chromatography-Mass Spectroscopy (GC-MS), yang cepat, sensitif, dan menghasilkan puncak-puncak senyawa. Penelitian ini dilakukan dalam 2 bagian yaitu penelitian pendahuluan (uji hedonik untuk penentuan formulasi dan uji kadar air) dan penelitian utama (uji profil komponen bioaktif menggunakan GC-MS). Hasil penelitian berupa kromatogram yang menunjukkan senyawa bioaktif yang terkandung dalam sampel minuman bubuk kopi jahe merah. Komponen bioaktif yang paling dominan dalam kopi bubuk jahe merah metode pengeringan sinar matahari adalah zingeron, dalam metode pengeringan freeze dry adalah dodecanoic acid, dan dalam jahe komersil adalah shogaol.

Kata kunci: kopi, jahe merah, senyawa bioaktif, GC-MS

ABSTRACT:

Coffee has become a widespread trend in society today and becoming part of everyday lifestyle. The impact of this trend is the emergence of many new innovations related to coffee beverage variations. One variation is the addition of red ginger to coffee beverages to enhance the flavour and increase health benefits. This research aims to explore the profile of bioactive components in the mixture of red ginger coffee powder and the effect of drying methods on the content of bioactive compounds. The analytical method used is Gas Chromatography-Mass Spectroscopy (GC-MS), which is fast, sensitive, and yields compound peaks. The study is conducted in two parts: preliminary research (hedonic test for formulation determination and water content test) and main research (bioactive component profile test using GC-MS). The results of the study include chromatograms showing bioactive compounds contained in the sample of red ginger coffee powder beverage. The most dominant bioactive component in red ginger coffee powder using the sun drying method is zingerone, in the freeze drying method is dodecanoic acid, and in commercial ginger is shogaol.

Keywords: coffee, red ginger, bioactive compound, GC-MS