

ABSTRAK

REVIEW JURNAL POTENSI UMBI GANYONG (*Canna edulis* Ker.) SEBAGAI BAHAN BAKU DALAM PEMBUATAN MINUMAN INSTAN

Oleh :

Triandi Wira Alqori

11161172

Diversifikasi produk ganyong berupa minuman berserat dalam bentuk bubuk yang sebelumnya telah mengalami proses pengeringan dan penepungan menjadi serbuk instan dari umbi ganyong. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah umbi ganyong dapat digunakan sebagai serbuk minuman dalam suplemen makanan. Metode penelitian menggunakan data penelitian studi pustaka yang telah dipublikasikan sebelumnya sebagai bahan review. Kriteria inklusi untuk mereview artikel penelitian ini yaitu artikel, dan jurnal ilmiah yang dipublikasikan maksimal 10 tahun terakhir. Hasil penelitian menunjukkan bahwa adanya potensi umbi ganyong dapat digunakan sebagai suplemen makanan, yaitu hasil analisis yang didapat yaitu kadar pati ganyong sebesar 93,30% (db). Karbohidrat pada ganyong merah sebesar 96,83% dan ganyong putih sebesar 97,63%. Hal ini menunjukkan bahwa pati ganyong berpotensi menjadi pangan sumber karbohidrat. Hasil analisis yang didapat yaitu kadar amilosa pada ganyong merah adalah 33,22% dan ganyong putih adalah 30,28%. Kadar air untuk produk serbuk minuman instan menurut SNI 01-4320-1996 adalah sebesar 3-5 %. Kadar abu tepung ganyong berkisar antara 3,25–2,47%, kadar abu tepung ganyong putih adalah 2,47% sedangkan tepung ganyong merah adalah 3,25%. Serat ganyong merah sebesar 1,02% dan ganyong putih sebesar 0,44%. Dapat disimpulkan bahwa ganyong adalah umbi yang berpotensi dan dapat diolah sebagai serbuk minuman instan

Kata Kunci : *Canna edulis* ; serat ; minuman instan

ABSTRACT

REVIEW OF THE JOURNAL GANYONG POTENTIAL (*Canna edulis* ker) AS THE RAW MATERIAL IN INSTANT BEVERAGE MAKING

By :

**Triandi Wira Alqori
11161172**

Diversification of ganyong products consisted of fibrous drinks in the form of powdered drinks that had previously undergone the process of drying and lacing into instant powder from ganyong tubers. The study aims to see if ganyong tubers can be used as powdered drinks in a food supplement. Research methods use library study data that had been published earlier as a review item. The inclusion criteria for reviewing this research article are articles, and scientific journals published a maximum of the last 10 years. Studies have shown that the potential for ganyong tubers can be used as a food supplement, which analysis results from ganyong starch at 93.30 % (db). The carbohydrate of red ganyong is 96.83% and the white ganyong is 97.63%. This suggests that ganyong starch has the potential for a carbohydrate source. Anlysis results from the amylose of red ganyong is 33.22% and white ganyong is 30.28%. The water content of the instant powdered beverage product according to SNI 01-4320-1996 is 3-5%. Ganyong ash content is between 3.25%-2.47%, white ganyong flour 2.47% while red ganyong flour is 3.25%. Red ganyong fibers of 1.02% and white ganyong 0.44%. It can be concluded that ganyong is a potential tuber and can be treated as instant powdered drink.

Keywords : *Canna edulis ; fiber ; instant drink*