

## ABSTRAK

### **Meidy Citra Pratiwi, NIM 4213210011 (2025), Pengaruh Waktu Pengeringan Dengan *Food Dehydrator* Terhadap Kualitas Tambar Tinuktuk Bubuk**

Tambar tinuktuk merupakan olahan rempah-rempah khas dari Simalungun, Sumatera Utara yang dipercaya mengandung banyak manfaat bagi tubuh seperti mempercepat penyembuhan pasca persalinan dan dapat menghangatkan tubuh. Penelitian ini bertujuan untuk menemukan waktu optimum dalam pengeringan tambar tinuktuk dengan metode *food dehydrator* untuk mendapatkan tambar tinuktuk dengan kualitas yang baik dan tahan lama. Penelitian dilakukan dengan variasi waktu pengeringan selama ( 5, 6, 7, dan 8 jam) dengan dilakukan analisis kimia yaitu aktivitas antioksidan dengan metode 2,2-difenil-1-pikrilhidrazil, analisis mikroba, kadar air, kadar abu, nilai pH dan skrining fitokimia terhadap senyawa alkaloid dan flavonoid. Hasil penelitian menunjukkan bahwa waktu optimum yang diperoleh yaitu 8 jam dengan hasil tambar tinuktuk yang kering, halus, menghasilkan aroma yang harus. Diperoleh bahwa pada variasi 8 jam memiliki aktivitas antioksidan tergolong sedang yaitu dengan  $IC_{50}$  140,62 ppm. Analisis koloni mikroba diperoleh yaitu  $2,1 \times 10^4$  cfe/g serta kadar air yaitu 8,20%, kadar abu yaitu 6,31% dan nilai pH yaitu 5,4. Dengan demikian, pengeringan dengan metode *food dehydrator* selama 8 jam secara efektif mampu mengeringkan dan menghasilkan tambar tinuktuk kering dengan kualitas yang masih terjaga.

**Kata Kunci :** Tambar Tinuktuk, Rempah-Rempah, Pengeringan, *Food Dehydrator*, Antioksidan, Kualitas Pangan



## ABSTRACT

### **Meidy Citra Pratiwi, NIM 4213210011 (2025), The Effect of Drying Time with a Food Dehydrator on the Quality of Powdered Tinuktuk**

Tinuktuk is a typical spice preparation from Simalungun, North Sumatra, which is believed to contain many benefits for the body, such as accelerating postpartum healing and warming the body. This study aims to find the optimum time in drying tinuktuk using the food dehydrator method to obtain tinuktuk with good quality and long-lasting. The study was conducted with variations in drying time for (5, 6, 7, and 8 hours), with chemical analysis carried out, namely antioxidant activity with the 2,2-Diphenyl-1-Picrylhydrazyl method, microbial analysis, water content, ash content, pH value, and phytochemical screening of alkaloid and flavonoid compounds. The results showed that the optimum time obtained was 8 hours with the results of tinuktuk, which was dry, smooth, and produced a musty aroma. It was obtained that the 8-hour variation had moderate antioxidant activity with an IC<sub>50</sub> of 140.62 ppm. Microbial colony analysis obtained was  $2.1 \times 10^4$  cfu / g, and water content was 8.20%, ash content was 6.31%, and pH value was 5.4. Thus, drying using a food dehydrator for 8 hours effectively produced dried tinuktuk while maintaining its quality.

Keywords: Tinuktuk, Spices, Drying, Food Dehydrator, Antioxidant Activity, Food Quality

