

ABSTRAK

Shafira Sugiri, NIM 4212510003 (2026). Pengaruh Waktu Pengeringan Tambar Tinuktuk Dengan Sinar Matahari Terhadap Kualitas Tambar Tinuktuk Bubuk

Tinuktuk adalah ramuan rempah dan herbal tradisional khas masyarakat Simalungun, Sumatera Utara, yang terdiri dari campuran rempah dan herbal seperti jahe merah, kemiri, andaliman, dan bawang merah, dll., yang dipercaya memiliki khasiat menghangatkan tubuh dan membantu pemulihan pasca persalinan. Penelitian ini bertujuan untuk menemukan waktu pengeringan optimal tinuktuk dengan pengeringan sinar matahari untuk mendapatkan kualitas bubuk yang baik dan tahan lama. Penelitian dilakukan dengan variasi waktu pengeringan tambar tinuktuk selama (2, 4, 6, dan 8 jam), dan dilakukan pengujian kadar air, kadar abu, pH, aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH, serta skrining fitokimia terhadap senyawa fenolik dan alkaloid. Hasil penelitian menunjukkan bahwa waktu pengeringan optimal diperoleh pada waktu 8 jam, di mana tinuktuk memiliki warna coklat, memiliki aroma yang harum dan ketika dipegang dengan tangan tidak terasa lengket atau basah. Pada waktu 8 jam, kadar airnya 8,08% , kadar abunya 7,27 %, pH 3,5, dan IC_{50} aktivitas antioksidan sebesar 144,40 ppm. Dengan demikian, pengeringan di bawah sinar matahari selama 8 jam efektif menghasilkan tinuktuk bubuk berkualitas yang dapat digiling menjadi bubuk.

Kata kunci: Tinuktuk, Rempah-rempah, Pengeringan, Fenolik, Alkaloid, Antioksidan.



ABSTRACT

Shafira Sugiri, Student ID Number 4212510003 (2025). The Effect of Sun-Drying Time for Tambar Tinuktuk on the Quality of Tambar Tinuktuk Powder

Tinuktuk is a traditional herbal and spice concoction typical of the Simalungun people in North Sumatra, consisting of a mixture of spices and herbs such as red ginger, candlenut, shichuan pepper, and shallots, which are believed to have properties that warm the body and aid in postpartum recovery. This study aims to find the optimal drying time for tinuktuk by sun drying to obtain good and long-lasting powder quality. The study was conducted with varying drying times for tinuktuk (2, 4, 6, and 8 hours), and tests were carried out on water content, ash content, pH, antioxidant activity using the DPPH method, and phytochemical screening for flavonoid and alkaloid compounds. The results showed that the optimal drying time was obtained at 8 hours, where tinuktuk has a brown color, has a fragrant aroma, and when held by hand, does not feel sticky or wet. At 8 hours, the moisture content was 8.08%, the ash content was 7.27%, the pH was 3.5, and the IC₅₀ antioxidant activity was 144.40 ppm. Thus, drying in sunlight for 8 hours effectively produces high-quality dried tinuktuk that can be ground into powder.

Keywords: Tinuktuk, Spices, Drying, Fenolik, Alkaloids, Antioxidants.



KATA PENGANTAR