

**PENGARUH LAMA PERENDAMAN PADA RIMPANG KUNIR PUTIH
(*Curcuma mangga* Val.) TERHADAP KANDUNGAN FENOLIK TOTAL
DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN**

INTISARI

Kunir putih merupakan tanaman sumber antioksidan yang mudah mengalami kerusakan. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui kadar fenolik total dan aktivitas antioksidan setelah dilakukan perendaman untuk mencegah oksidasi. Variasi lama perendaman rimpang kunir putih 0, 24, 48, 72, 96, dan 120 jam. Pengujian yang dilakukan pada penelitian ini yaitu kadar fenol total, aktivitas antioksidan, dan kadar air. Kadar fenolik total diteliti dengan menggunakan standar asam galat. Aktivitas antioksidan diuji dengan menggunakan metode DPPH. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar fenolik total 28,95 mg/GAE/g dan antivitas antioksidan 89,38 %RSA tertinggi pada perlakuan perendaman 120 jam dengan nilai kadar air sebanyak 93,85 %Wb

Kata kunci: kunir putih, fenolik total, aktivitas antioksidan

THE EFFECT OF VARYING SOAKING WHITE SAFFRON (*Curcuma mangga* Val.) RHIZOMES ON TOTAL PHENOLIC AND ANTOXIDANT ACTIVITY

ABSTRACT

The white saffron is a source of antioxidant that are easily damage. The purpose of this study was to determine total phenolic content and antioxidant activity after it was soak white saffron (*Curcuma mangga* Val.) to prevent oxidation. Variation of white saffron soaking time 0, 24, 48, 72, 96, and 120 hours. Test conducted on this research are total phenolic total, antioxidant activity, and moisture content. Total phenolic content was investigated using standard gallic acid. Antioxidant activity was tested using DPPH method. The result showed that the total phenolic 28,95 mgGAE/g and antioksidan activity of 60,17 %RSA was highest in soaking treatment 120 hour with water content of 93,85 %wb.

Keywords: white saffron, total phenolic, antioxidant activity

