

PENGARUH *BLANCHING* DAN LAMA PERENDAMAN RHADAP KADAR FENOLIK TOTAL DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN RIMPANG KUNIR PUTIH

INTISARI

Kunir putih merupakan tanaman sumber antioksidan yang mudah mengalami kerusakan, olehkarena itu perlu dilakukan penanganan lebih lanjut agar kandungan tidak mengalami kerusakan pada saat pengolahan. Proses perendaman merupakan salah satu dari proses pengolahan kunir putih yang bertujuan untuk mencegah terjadinya proses pencoklatan pada rimpang yang sudah dikupas saat musim hujan berlangsung.

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui kadar fenolik total dan aktivitas antioksidan setelah dilakukan *Blanching* dan perendaman untuk mencegah oksidasi. Variasi lama perendaman rimpang kunir putih 0 jam, 24 jam, 48 jam, 72 jam, 96 jam, 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 22,26 mg/GAE/g dan aktivitas antioksidan 89,29 %RSA waktu yang paling lama terletak pada perlakuan perendaman 120 jam dengan nilai kadar air sebanyak 93,39%Wb

Kata kunci: *Blanching*, kunir putih, fenolik total, aktivitas antioksidan

EFFECT OF BLANCHING AND VARYING SOAKING ON TOTAL PHENOLIC AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF WHITE SAFFRON

ABSTRACT

The white Saffron is a source of antioxidant plant that is easily damaged. Therefore, it is necessary to take a continuous handling to prevent the sustention change before being processed. The immersion process is one of the handling processes that aims to prevent the browning process in the white saffron which has been peeled during the rainy season.

The purpose of the study is to measure the total phenolic level and antioxidant activity after blanching and immersing to be able to avoid oxidation. The varying soaking of white saffron are 0 hours, 24 hours, 48 hours, 72 hours, 96 hours and 120 hours. The test conducted on this research are total phenolic total and antioxidant activity.

Total phenolic level is tested by using standard of gallic acid. Antioxidant activity is tested by using the DPPH method. The result of the study shows that the total phenolic level is 22.26 mg/GAE/g and the antioxidant activity is 89.29% RSA. It shows that the longest-term is found in the 120-hour immersion with the water content is 93.39% Wb

Keywords: Blanching, white saffron, total phenolic, antioxidant activity