

**PENGARUH BAGIAN-BAGIAN RIMPANG DAN JENIS TANAH  
TEMPAT TUMBUH TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN,  
FENOL TOTAL, FLAVONOID DAN TANIN BUBUK KUNIR PUTIH  
(*Curcuma mangga* Val.).**

**INTISARI**

Kunir putih (*Curcuma mangga* Val.) merupakan sumber antioksidan alami yang mengandung kurkuminoid dan bersifat antioksidatif. Senyawa antioksidan merupakan senyawa yang mampu menangkap radikal bebas. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan bagian rimpang dan tempat tumbuh kunir putih yang mempunyai aktivitas antioksidan tinggi.

Proses dalam penelitian ini meliputi sortasi, pengupasan dan pencucian kunir putih dan tahap pelaksanaan yaitu proses blanching dan analisa. Analisa yang dilakukan antara lain kadar air, aktivitas antioksidan, fenol total, flavonoid dan tanin. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) 2 faktor dengan 2 kali ulangan, bagian-bagian rimpang kunir putih (empu; anakan 1; anakan 2) dan jenis tempat tumbuh kunir putih (tanah lat; tanah kapur; tanah pasir).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa keseluruhan aktivitas antioksidan, fenol total, flavonoid dan tanin paling besar terdapat pada kunir putih blanching secara berturut-turut sebesar 82,50%, 647,50 mg EAG/100 g bk, 620,2 mg EK/100 g bk dan 167,07 mg EC/100 g

Kata kunci :bagian-bagian kunir putih, aktivitas antioksidan, fenol total, flavonoid dan tanin.

## **THE EFFECT OF RHIZOME PARTS AND SOIL TYPE OF GROWING PLACE ON ANTIOXIDANT ACTIVITY, TOTAL PHENOL, FLAVONOIDS AND TANNIN OF WHITE SAFFRON POWDER (*Curcuma mangga* Val.).**

### **ABSTRACT**

White saffron (*Curcuma mangga* Val.) is chosen as a source of natural antioxidants that curcuminoids contain and are antioxidative. Antioxidants are the agents believed to quench the free radicals generation. The purpose of this study was to determine the parts of the rhizome and the place to grow white saffron which has high antioxidant activity.

The process in this study includes sorting, stripping and washing white saffron and the implementation stage is the process of blanching and analysis. The analysis included water content, antioxidant activity, total phenols, flavonoids and tannins. This study used Randomized Complete Block Design (RCBD) with 2 factors and 2 replications, parts of white saffron rhizomes (mother rhizome; primary fingers; secondary fingers) and kind of place to grow white saffron (clay; lime soil; sandy soil).

The results showed that antioxidant activity, total phenol, tannin and flavonoids were greatest in blanching white saffron in a row of 82.50 %, 647.50 mg GAE / 100 g bk, 167.07 mg EC / 100 g, and 62,2 mg EK / 100 g bk

Keywords : the parts of rhizome, antioxidant activity, total phenol, flavonoids and tannin