**PENGARUH LAMA PENYIMPANAN RIMPANG KUNIR PUTIH**

**(*Curcuma mangga* Val.) TERHADAP KADAR FENOL TOTAL DAN TANIN**

**Kanthi Dwi Jayanti**

**14032011**

**INTISARI**

Kunir putih (*Curcuma mangga* Val.) berpotensi sebagai sumber antioksidan alami. Penelitian ini akan diteliti kadar fenol total dan tannin dengan variasi lama penyimpanan rimpang kunir putih pada suhu ruang. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah rimpang kunir putih anakan pertama. Analisis yang digunakan yaitu penentuan kadar air, penentuan kadar fenol total, penentuan kadar tanin.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang disusun secara faktorial, terdiri dari satu faktor yaitu lama penyimpanan pada 0 hari/ rimpang kunir putih segar, 7 hari, 14 hari, 21 hari dan 28 hari dengan 2 kali ulangan pada masing-masing ulangan dilakukan analisasebanyak 2 kali ulangan. Data hasil penelitian dianalisis berdasarkan uji F dengan taraf 5%. Apabila terdapat beda nyata dilanjutkan dengan uji Duncan Multiple Range Test (DMRT) dengan taraf 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama penyimpanan rimpang kunir putih berpengaruh secara nyata terhadap kadar air dari 85,85% menjadi 80,51%, kadarfenol total dari 1613,70 mg/100 g menjadi 1034,90mg/100 g dan pada kadar tannin dari 364,82 mg/100 g menjadi 320,83mg/100 g.

Kata kunci :kunirputih, antioksidan, total fenol, tanin