

## INTISARI

Konsumsi daun kelor di Indonesia dapat ditingkatkan dengan upaya pembuatan daun kelor kering. Produk daun kelor kering dapat digunakan untuk campuran pengolahan makanan dan minuman. Pengolahan daun kelor dengan perlakuan *blanching* dan pengeringan mampu menambah umur simpan bahan serta meningkatkan aktivitas antioksidan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daun kelor kering yang memiliki aktivitas antioksidan tinggi.

Pengujian yang dilakukan pada penelitian ini yaitu kadar fenol total, aktivitas antioksidan, kadar air dan warna. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis sidik ragam anova dan analisis DMRT. Rancangan percobaan dilakukan dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan menggunakan dua faktor yaitu waktu *blanching* dan waktu pengeringan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa fenol total 1.559,68 mgGAE/100g dan aktivitas antioksidan 60,17 %RSA tertinggi pada perlakuan *blanching* 4 menit dengan waktu pengeringan 4 jam dengan kadar air sebanyak 11,45 (%wb). Warna yang dihasilkan semakin bertambah waktu *blanching* dan waktu pengeringan semakin gelap.

Kata Kunci: *daun kelor, aktivitas antioksidan, fenol total*

***EFFECT OF BLANCHING AND DRYING TIME VARIATION ON  
ANTIOXIDANT ACTIVITY AND TOTAL PHENOL OF MORINGA (*Moringa  
Oleifera Lamk*) LEAF***

**ABSTRACT**

Moringa leaf consumption in Indonesia can be improved by making the leaves of dry moringa. Dry moringa leaf products can be used for a mixture of food and beverage processing. Processing of moringa leaves with blanching and drying treatment can increase the shelf life of the material and increase the antioxidant activity. The aim of this research is to know dry mole leaf which has high antioxidant activity.

Tests conducted on this research are total phenol content, antioxidant activity, moisture content and color. The data obtained were analyzed using anova variance analysis and DMRT analysis. The experimental design was done by Randomized Complete Design (RAL) method using two factors: blanching time and drying time.

The results showed that the total phenol 1.559.68 mgGAE/100g and antioxidant activity of 60.17 %RSA was highest in blanching treatment 4 minutes with 4 hours drying time with water content of 11.45 (wb%). The resulting color increases the blanching time and the drying time gets darker.

Keywords: Moringa leaf, antioxidant activity, total phenol