

**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK SECANG TERHADAP  
AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN TINGKAT KESUKAAN  
INSTAN KUNIR PUTIH (*Curcuma mangga* Val.)**

**INTISARI**

Rimpang kunir putih dapat dimanfaatkan sebagai minuman fungsional yang berupa instan kunir putih. Warna instan kunir putih kurang menarik, sehingga perlu ditambahkan zat yang memberikan warna salah satunya kayu secang. Selain itu kayu secang memiliki aktivitas antioksidan yang baik. Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan bubuk instan kunir putih dengan penambahan ekstrak secang yang mempunyai aktivitas antioksidan dan disukai panelis. Cara pembuatan instan kunir putih adalah dengan mengekstrak kunir putih, menambah ekstrak secang dan proses pemasakan sampai terbentuk kristal atau bubuk. Parameter yang diamati adalah aktivitas antioksidan, warna, kadar air, tingkat kesukaan dan uji proksimat pada produk terpilih. Rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan acak lengkap dengan satu faktor yaitu penambahan ekstrak secang (0, 100, 200, 300 dan 400 ml) pada ekstrak kunir 1000 ml dan ditambahkan gula 1000 g. Data yang diperoleh dihitung secara statistik dengan analisis ANOVA dan apabila terdapat perbedaan yang nyata antar perlakuan dilanjutkan dengan uji *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT). Hasil penelitian ini menunjukkan penambahan ekstrak secang pada ekstrak kunir putih mempengaruhi aktivitas antioksidan, warna, dan tingkat kesukaan bubuk instan yang dihasilkan. Instan kunir putih yang paling disukai dengan penambahan ekstrak secang 100 ml dengan *Radical Scavenging Activity* (%RSA) 84,46%, warna *red* 1,37, *yellow* 3,65, *blue* 0,07, *brightness* 0,12, kadar air 1,78%b/b, abu 0,64%b/b, protein 0,59%b/b, lemak 2,73%b/b, karbohidrat *by difference* 94,26%b/b.

**Kata kunci:** kunir putih, secang, instan, aktivitas antioksidan

**THE EFFECT OF ADDITION SECANG EXTRACT ON ANTIOXIDANT  
ACTIVITY AND PREFERENCE LEVEL OF WHITE SAFFRON  
(*Curcuma mangga* Val.) INSTANT**

**ABSTRACT**

White saffron rhizome can be used as a functional drink in the form of white saffron instant. The color of white saffron instant is less attractive, so it is necessary to add a substance that gives the color, that is secang wood. In addition, secang wood has good antioxidant activity. The purpose of this study is to determine the of white saffron instant with the addition of secang extract which has antioxidant activity and favored by the panel. How to manufacture of white saffron instant is to extract white saffron, add extract secang and cooking process until formed crystals or powder. The parameters observed were antioxidant activity, color, moisture content, hedonic test and proximate test on selected product. The research design was complete randomized design with one factor, that is addition of extract secang (0, 100, 200, 300 and 400 ml) on 1000 ml of saffron extract and 1000 g of sugar added. The data obtained were calculated statistically by ANOVA analysis and if there was a significant difference between treatments followed by Duncan's Multiple Range Test (DMRT). The results of this study show the addition of secang extract on white saffron extract affect the antioxidant activity, color, and favored level of instant produced. White saffron instant is preferred with 100 ml extract with Radical Scavenging Activity (% RSA) 84,46%, red color 1,37, yellow 3,65, blue 0,07, brightness 0,12, moisture content 1 , 78% wb, ash 0.64% wb, protein 0.59% wb, fat 2.73% wb, carbohydrate by difference 94.26% wb.

**Keywords:** white turmeric, secang, instant, antioxidant activity