

EVALUASI SIFAT ANTIOKSIDATIF EKSTRAK BUBUK KUNIR PUTIH (*Curcuma mangga* Val.) DENGAN VARIASI KONSENTRASI *FILLER*

INTISARI

Bubuk kunir putih adalah salah satu jenis bahan pangan sebagai sumber antioksidan alami yang banyak dimanfaatkan, khususnya dalam pembuatan jamu tradisional. Pemanfaatan kunir putih dalam bentuk cair sulit ditangani. Jamu kunir putih perlu dikembangkan menjadi bentuk sediaan yang praktis, yaitu dalam bentuk bubuk. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan jumlah *filler* terbaik yang ditambahkan dalam ekstrak bubuk kunir putih.

Metode yang digunakan adalah RAL dengan variasi jumlah penambahan *filler*. Jenis *filler* yang digunakan adalah bubuk kunir putih dengan jumlah penambahan 10, 20, 30, 40 dan 50% b/v. Bubuk kunir putih yang dihasilkan dianalisa aktivitas antioksidan, fenol total, warna dan proksimat. Data yang diperoleh dihitung secara statistik dengan analisis ANOVA dengan uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan jumlah penambahan *filler* memberikan pengaruh signifikan pada aktivitas antioksidan, fenol total dan warna. Jumlah penambahan *filler* terbaik pada ekstrak bubuk kunir putih adalah 50% b/v bubuk kunir putih dengan aktivitas antioksidan 78,59%, kadar fenol total 33,43 mg GAE/g, nilai red 2,6 dan yellow 3,85, kadar air 7,33%, abu 6,57%, protein 7,43%, lemak 7,47% dan karbohidrat 71,2%.

Kata kunci : bubuk kunir putih, *filler*, antioksidan

**EVALUATION OF ANTIOXIDATIVE PROPERTIES OF EXTRACT
WHITE SAFFRON (*Curcuma mangga* Val.) POWDER WITH VARIOUS
OF FILLER CONCENTRATION**

ABSTRACT

White saffron powder is one type of food as a source of natural antioxidants are widely used, especially in the manufacture of traditional herbal medicine. White saffron in liquid form is difficult to handle. White saffron herbal needs to be developed into a practical dosage form that is powder form. This study aims to determine the best filler amount added in the extract of white saffron powder.

The method used is RAL with variation of amount of filler addition. The type of filler used is white turmeric powder with the amount of addition of 10, 20, 30, 40 and 50% w/v. The result of white saffron powder is analyzed by antioxidant activity, total phenol, color and proximate. The data obtained were calculated statistically by ANOVA analysis with Duncan test.

The results showed that the amount of filler addition had significant effect on antioxidant activity, total phenol and color. The best amount of filler addition on white saffron extract is 50% w/v of white saffron powder with 78,59% antioxidant activity, total phenol content of 33,43 mg GAE / g, red value 2,6 and yellow value 3,85, moisture content 7,33 %, ash 6,57%, protein 7,43%, fat 7,47% and carbohydrate 71,2%.

Keywords: white saffron powder, filler, antioxidant