

INTISARI

Gaharu telah dimanfaatkan oleh sebagian masyarakat untuk minuman seduhan yang kaya antioksidan. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan *minuman* daun gaharu kering dengan variasi metode dan waktu penyeduhan terhadap kadar flavonoid, kadar fenolik total, aktivitas antioksidan serta menghasilkan *minuman* yang disukai.

Penelitian ini dilakukan dengan cara penyeduhan dan perebusan. Penyeduhan dilakukan selama 5, 10, 15 menit dan perebusan dilakukan selama 3, 6, 9 menit. *Minuman* daun gaharu kering dianalisa flavonoid, fenolik total, aktivitas antioksidan dan uji kesukaan. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua faktor. Faktor yang digunakan yaitu variasi metode penyeduhan dan variasi waktu penyeduhan. Percobaan dilakukan sebanyak dua kali. Setiap data yang diperoleh dihitung dengan metode statistic menggunakan analisa (ANOVA) pada tingkat kepercayaan 95% dan apabila terdapat beda nyata masing-masing perlakuan dilanjutkan dengan uji *Duncan Multiple Range Test* (DMRT).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi metode dan waktu penyeduhan berpengaruh secara nyata terhadap kadar flavonoid, kadar fenolik total dan aktivitas antioksidan *minuman* daun gaharu kering. Variasi metode dan waktu penyeduhan terbaik pada *minuman* daun gaharu kering yaitu perebusan selama 9 menit dengan kadar flavonoid $5,24 \pm 0,15^c$ mg EK/g bb, kadar fenolik total $9,4 \pm 0,01^f$ mg GAE/g bb dan *Radical Scavenging Activity* $53,51\% \pm 0,69^c$.

Kata kunci: metode penyeduhan, flavonoid, fenolik total, antioksidan

The Effect of Methods and Brewing Time Variation on the Chemical Properties and Preference Level of Dried Agarwood Leaf (*Aquilaria malaccensis* Lamk) Drink

ABSTRACT

Agarwood leaf have been used by some people to drink steeping rich of antioxidant. Therefore, this study was intended to produce steeping dried agarwood leaf drink with a variety of methods and brewing time with flavonoid content, phenolic total, antioxidant activity and produce steeping favored.

This study done by means of brewing and boiling. The brewing made over 5, 10, 15 minutes and boiling made over 3, 6, 9 minutes. Steeping analysis is flavonoid, phenolic total, antioxidant activity and the preference level of dried agarwood leaf drink. The experiments used in this research was random design complete (RAL) with two factors. Factors which make the methods and brewing time variation. Research conducted twice. Every of data calculated by the analysis statistic use (ANOVA) in confidence 95% when there are different real one for each treatment followed by *Test Duncan Multiple Range Test* (DMRT).

The research results show that methods and brewing time variation the effect is significantly to flavonoid levels, phenolic, antioxidant activity levels total to dried agarwood leaf drink. Methods and time brewing variation the best as steeping of dried agarwood leaf drink based on the flavonoid 5.24 ± 0.15^c mg EK/g bb, phenolic levels total 9.4 ± 0.01^f mg GAE/g bb and *Radical Scavenging Activity* $53,51\% \pm 0.69^c$.

Keywords: method of brewing, flavonoid, phenolic total, antioxidant

