

INTISARI

Jamur lingzhi memiliki banyak manfaat dalam bidang kesehatan, sehingga mendorong masyarakat memanfaatkan jamur tersebut untuk dijadikan berbagai produk olahan agar dapat dinikmati dengan mudah oleh masyarakat luas. Pemanfaatan Jamur lingzhi pada penelitian ini adalah dengan membuatnya menjadi produk minuman, dengan membuktikan adanya aktivitas antioksidan dan waktu penyeduhan agar masyarakat mendapatkan manfaat yang optimal dari minuman jamur lingzhi ini. Penelitian ini bertujuan mengetahui aktifitas antioksidan, sifat fisik dan tingkat kesukaan panelis terhadap minuman dari jamur lingzhi.

Pengujian aktivitas antioksidan dengan pada penelitian ini menggunakan metode DPPH. Pengujian pada sifat fisik menggunakan Chromameter Konica Minolta CR-400 dan pengujian tingkat kesukaan menggunakan metode hedonic scale test. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan metode *One-Way Analysis of Variances (Anova)*. Rancangan Percobaan yang dilakukan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua faktor, faktor pertama yaitu suhu pengeringan dan faktor kedua adalah lama pencelupan.

Hasil penelitian menunjukkan aktivitas antioksidan tertinggi adalah minuman jamur lingzhi yang menggunakan suhu pengeringan 55° C dan waktu penyeduhan 6 menit dengan aktivitas antioksidan sebesar 8,31%. Hasil Uji warna, pada parameter nilai L* tertinggi adalah variasi pengeringan dengan suhu 45° C dan waktu penyeduhan 4 menit, nilai a* atau warna merah tertinggi pada variasi suhu pengeringan 45° C dengan waktu penyeduhan 4 menit dan nilai b* tertinggi adalah minuman jamur lingzhi menggunakan suhu pengeringan 55°C dengan 6 menit waktu pencelupan. Hasil Uji Kesukaan, panelis lebih menyukai minuman jamur lingzhi dengan suhu pengeringan 45°C dan waktu penyeduhan 4 menit.

Kata Kunci : Jamur Lingzhi, Aktivitas Antioksidan

ANTIOXIDANT ACTIVITY, PHYSICAL PROPERTIES AND PREFERENCE LEVEL OF LINGZHI MUSHROOM DRINK WITH WITH TEMPERATURE DRYING AND BREWING TIME

Abstract

Lingzhi mushrooms have many benefits in the health sector, thus encouraging people to use these mushrooms to be used as various processed products so that they can be enjoyed easily by the wider community. The use of Lingzhi Mushrooms in this study is to make it into a beverage product, by proving the existence of antioxidant activity and brewing time so that people get the optimal benefits from this lingzhi mushroom drink. This study aims to determine antioxidant activity, physical properties and the level of preference of panelists for drinks from lingzhi mushrooms.

Testing of antioxidant activity with this study using the DPPH method. Tests on physical properties using Chromameter Konica Minolta CR-400 and testing the level of preference using the hedonic scale test method. The data obtained were analyzed using the *One-Way Analysis of Variances* (Anova) method. The experimental design was carried out using a completely randomized design (CRD) with two factors, the first factor was the drying temperature and the second factor was the duration of immersion.

The results showed that the highest antioxidant activity was lingzi mushroom drinks using drying temperatures of 55 ° C and brewing time of 6 minutes with antioxidant activity of 8.31%. The color test results, the highest L * value parameter is the drying variation with a temperature of 45 ° C and 4 minutes brewing time, the highest a* or red color at the drying temperature variation of 45 ° C with a 4 minute brewing time and the highest b* value is the drink Lingzhi mushrooms have a drying temperature of 55 ° C with 6 minutes of brewing time. Favorite test results, panelists preferred lingzhi mushroom drinks with a drying temperature of 45 ° C and 4 minutes of brewing time.

Keywords: Lingzhi Mushroom, Antioxidant Activity