

## AKTIVITAS ANTIOKSIDAN BERBAGAI JENIS OLAHAN WEDANG SECANG

### ANTIOXIDANT ACTIVITY OF VARIOUS TYPES OF PROCESSED WEDANG SECANG

Lalu Azmi Orinata S<sup>1)</sup>, Nazaruddin<sup>2)</sup> dan Siska Cicilia<sup>2)</sup>

<sup>1)</sup>Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram

<sup>2)</sup>Staff Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram

#### ABSTRACT

This study aims to determine the antioxidant activity of wedang secang from various types of processing, namely original, instant, dip, and syrup wedang secang. This study used a completely randomized design (CRD) with 4 treatments in the form of processing Wedang Secang: Wedang Secang (WS) namely WS0 (Wedang Secang Original), WS1 (Wedang Secang Instant), WS2 (Wedang Secang Dip), WS3 (Wedang Secang Syrup). which was repeated 4 times to obtain 16 experimental units. The parameters tested were antioxidant activity, total phenol, pH, color and organoleptic. The analysis was carried out using analysis of variance at the 5% level using Co-Stat. If there was a significant difference, further testing is carried out using the Honestly Significant Difference (HSD) test. The results showed that the processed treatment of wedang secang gave significantly different effects on antioxidant activity, total phenol, and color (hue) but did not significantly different on pH, color (Lightness) and hedonic test on color, taste, and aroma. The longer heating time during the processing of wedang secang causes a decrease in the value of antioxidant activity, and total phenol. The best treatment for various types of processed wedang secang was the WS3 (Wedang secang syrup) treatment with antioxidant activity of 40.61%; total phenol 33.11 mg/g; pH of 6; L value 31.02; Hue 27.75 and purplish red in color, taste not bitter and somewhat favored by panelists.

**Keywords:** antioxidant, sappan wood, wedang sappan.

#### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui aktivitas antioksidan wedang secang dari berbagai macam jenis olahan yaitu wedang secang original, instan, celup, dan sirup. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan berupa pengolahan wedang secang: wedang secang (WS) yaitu WS0 (wedang secang original), WS1 (Wedang secang instan), WS2 (Wedang secang celup), WS3 (Wedang secang sirup) yang diulang sebanyak 4 kali sehingga diperoleh 16 unit percobaan. Parameter yang diuji adalah aktivitas antioksidan, total fenol, pH, warna dan organoleptik. Analisis yang dilakukan menggunakan analisis keragaman (Analysis of Variance) pada taraf 5% dengan menggunakan Co-Stat. Apabila terdapat beda nyata, dilakukan uji lanjut menggunakan uji Beda Nyata Jujur (BNJ). Hasil penelitian menunjukkan perlakuan olahan wedang secang memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap aktivitas antioksidan, total fenol, dan warna (<sup>o</sup>hue) tetapi tidak berbeda nyata terhadap pH, warna (*Lightness*) dan uji hedonik terhadap warna, rasa, dan aroma. Semakin lama waktu pemanasan pada saat pengolahan wedang secang menyebabkan penurunan terhadap nilai aktivitas antioksidan, dan total fenol. Perlakuan terbaik berbagai jenis olahan wedang secang yaitu pada perlakuan WS3 (Wedang secang sirup) dengan aktivitas antioksidan 40,61%; total fenol 33,11 mg/g; pH sebesar 6; nilai L 31,02; Hue 27,75 dan berwarna merah keunguan, berasa tidak pahit dan agak disukai panelis.

**Kata Kunci:** antioksidan, kayu secang, wedang secang