

## RINGKASAN

**Kajian Antioksidan Dan Sifat Sensoris Hasil Pengeringan Daun Ungu (*Graptophyllum pictum*) Dengan Mesin *Fast Dryer*.** Masfufah Hasanah, NIM B3220250, Tahun 2023, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Dosen Pembimbing), Ade Galuh Rakhmadevi, S.TP., M.P. (Ketua Penguji), dan Putu Tessa Fadhila, S.TP., M.Sc (Anggota Penguji).

Negara Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki kekayaan akan keanekaragaman hayati, namun hanya sebagian kecil spesies yang diketahui informasi sumberdaya genetiknya. Salah satu upaya untuk memberikan nilai tambah dari suatu tumbuhan yaitu dengan dilakukannya penelitian terhadap kandungan senyawa kimia dan khasiatnya. Salah satu tanaman yang dapat dikembangkan pemanfaatannya terutama dalam kesehatan adalah daun ungu (*Graptophyllum pictum*) yang memiliki kandungan flavonoid yang berperan sebagai antioksidan alami. Pengeringan memiliki tahapan penting dalam pembuatan suatu simplisia karena dapat mempengaruhi kualitas dan mutu simplisia yang dihasilkan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu dan lama waktu pengeringan serta variasi suhu dan lama waktu terhadap kadar flavonoid, sifat sensoris (warna, aroma, rasa, dan tekstur), kadar air, dan rendemen pada daun ungu kering menggunakan *fast dryer*. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari-Juli 2023 di Sinar Alam dan Laboratorium Analisis Pakan Politeknik Negeri Jember. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) Faktorial yang terdiri dari 2 faktor. Faktor pertama adalah suhu pengeringan yang terdiri atas 45°C (C<sub>1</sub>), 50°C (C<sub>2</sub>), dan 55°C (C<sub>3</sub>). Faktor kedua adalah waktu pengeringan yang terdiri dari 3 jam (F<sub>1</sub>), 4 jam (F<sub>2</sub>), dan 5 jam (F<sub>3</sub>). Analisis data yang dilakukan menggunakan analisa sidik ragam dan jika hasil menunjukkan perbedaan yang nyata maka dilakukan uji BNT dengan selang kepercayaan 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan suhu pengeringan berpengaruh yang nyata terhadap kadar flavonoid, sangat nyata terhadap sifat sensoris (warna, aroma, rasa, dan tekstur), kadar air, dan rendemen daun ungu

kering. Perlakuan terbaik yaitu pada suhu 55°C (C<sub>3</sub>). Perlakuan waktu berpengaruh sangat nyata terhadap kadar flavonoid sifat sensoris (warna, aroma, rasa, dan tekstur), kadar air, dan rendemen daun ungu kering. Perlakuan terbaik yaitu pada waktu 5 jam (F<sub>3</sub>). Perlakuan kombinasi suhu dan waktu pengeringan berpengaruh tidak nyata terhadap kadar flavonoid tetapi berpengaruh sangat nyata terhadap sifat sensoris (warna, aroma, rasa, dan tekstur), kadar air, dan berpengaruh nyata terhadap rendemen daun ungu kering. Perlakuan terbaik yaitu pada waktu 55°C dengan waktu pengeringan 5 jam (C<sub>3</sub>F<sub>3</sub>).