

**Pengaruh Suhu Pemanasan Dan Penggunaan Bagian Tanaman Terhadap Antioksidan Filtrat Tanaman Kemangi (*Ocimum basilicum forma citratum back*).**

**Lavenia Indah Farmila**

Program Studi Teknologi Industri Pangan

Jurusan Teknologi Pertanian

**ABSTRAK**

Tanaman kemangi sudah familiar dikalangan masyarakat Indonesia, karena digunakan sebagai pelengkap hidangan Nusantara. Harumnya yang khas serta daunnya yang terlihat hijau dan segar dapat mengoda selera makan, sehingga tak heran banyak orang mengkonsumsinya sebagai lalapan. Tumbuhan kemangi mengandung minyak asiri seperti eugenol, sineol, methyl chavicol, protein, kalsium, fosfor, besi, belerang, betakaroten, vitamin A dan vitamin C. Betakaroten didalam daun kemangi berperan mendukung fungsi penglihatan, meningkatkan respon antibodi (memengaruhi fungsi kekebalan tubuh), membantu sintesis protein untuk mendukung proses pertumbuhan dan sebagai antioksidan. Penelitian ini menggunakan metode percobaan secara eksperimental menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) faktorial yang terdiri dari 2 faktor. Faktor yang pertama yaitu penggunaan bagian tanaman kemangi yang terdiri dari daun (K1), Batang (K2) dan biji (K3) dan faktor kedua yaitu suhu proses pemanasan yang terdiri dari pemanasan dengan Suhu 50°C (P1), pemanasan dengan Suhu 60°C (P2), dan pemanasan dengan Suhu 70°C (P3). Suhu pemanasan memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap antioksidan filtrat tanaman kemangi. Suhu pemanasan optimum untuk mempertahankan antioksidan adalah suhu 50°C dengan nilai antioksidan sebesar 0,027858 mg/kg.

Kata Kunci : Kemangi, Bagian Tanaman, Suhu Pemanasan