

INTISARI

Simplisia adalah bahan alam yang telah dikeringkan yang digunakan untuk pengobatan dan belum mengalami pengolahan. Untuk mendapatkan simplisia berkualitas, perlu dilakukan proses pascapanen yang baik. Pengeringan merupakan salah satu tahapan dalam proses pascapanen. Salah satu metode pengeringan yang dapat dilakukan terhadap simplisia biji adalah metode sangrai. Metode sangrai dapat menghasilkan sifat fisik simplisia yang khas. Selain itu metode sangrai juga dilaporkan dapat mempengaruhi aktivitas antioksidan simplisia biji. Penulisan review ini dilakukan untuk mengulas pengaruh metode sangrai terhadap parameter kualitas yang dilihat dari sifat fisik dan bagaimana metode sangrai dapat mempengaruhi aktivitas antioksidan pada simplisia biji.

Review dilakukan dengan pengumpulan artikel ilmiah dari beberapa *database* yakni *Scopus*, *ScienceDirect*, dan *Google Scholar* disertai kata kunci. Tahap selanjutnya adalah identifikasi dan seleksi artikel berdasarkan kriteria inklusi dan eksklusi yang sudah ditetapkan. Terhadap artikel yang telah diseleksi dilakukan penelusuran dan pembahasan hingga didapatkan kesimpulan.

Hasil *review* disimpulkan bahwa pengeringan dengan metode sangrai mempengaruhi kualitas fisik simplisia biji melalui perubahan warna dan penurunan kadar air. Metode sangrai dapat meningkatkan aktivitas antioksidan melalui peningkatan jumlah senyawa fenolik dan produk reaksi *maillard*. Reaksi *maillard* berkaitan dengan perubahan warna pada simplisia biji selama proses penyangraian.

Kata kunci : simplisia, biji, aktivitas antioksidan, pengeringan, dan metode sangrai.

ABSTRACT

Simplicia is usually a part of plant that has been dried, used for treatment and has not undergone processing. In order to get a qualified simplicia, it is necessary to do a good post-harvest process. Drying is one of the stages in the postharvest process. One of the drying methods that can be used for seed simplicia is the roasting method. The roasting method can produce typical simplicia physical properties. In addition, the roasting method was also reported to affect the seed simplicia antioxidant activity. This study is intended to review the effect of the roasting method on quality parameters as seen from physical properties and how the roasting method can affect antioxidant activity in seed simplicia.

This review was carried out by collecting scientific articles from several databases, namely Scopus, ScienceDirect, and Google Scholar using keywords. The next step is to identify and also select articles based on predetermined inclusion and exclusion criteria. The articles that have been selected are searched and discussed until a conclusion is obtained.

From the conducted review, it is concluded that drying process using the roasting method affects the physical quality of the seed simplicia through changes in color and a decrease in water content. The roasting method can increase the antioxidant activity by increasing the the total phenolic compound amount and Maillard reaction products. The Maillard reaction is associated with a color change in the seed simplicia during the roasting process.

Keywords : simplicia, seed, antioxidant activity, drying, and roasting method.