

INTISARI

PENGARUH PENAMBAHAN SERBUK DAUN PANDAN TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN TINGKAT PENERIMAAN KONSUMEN TEH RUMPUT LAUT *Sargassum cristaefolium*

Sargassum cristaefolium mempunyai bioaktivitas sehingga berpotensi dimanfaatkan sebagai pangan fungsional, salah satunya dibuat menjadi teh rumput laut. Teh rumput laut memiliki kekurangan yaitu terdapat aroma amis yang tidak disukai konsumen. Salah satu cara mengurangi aroma amis yaitu dengan penambahan serbuk daun pandan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan serbuk daun pandan terhadap aktivitas antioksidan dan tingkat penerimaan konsumen teh rumput laut *Sargassum cristaefolium*. Perlakuan yang digunakan pada penelitian ini berupa variasi penambahan serbuk daun pandan sebanyak 10% (P1), 20% (P2), 30% (P3), 40% (P4), dan kontrol/ tanpa penambahan (P0). Pengujian yang dilakukan antara lain uji kadar air, uji kadar total fenol, uji aktivitas antioksidan dengan metode *2,2-Diphenyl-1-picrylhydrazyl* (DPPH) dan metode *Ferric Reducing Antioxidant Power* (FRAP), uji hedonik (warna, aroma, rasa), dan uji *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan serbuk daun pandan berpengaruh terhadap total fenol, aktivitas antioksidan, tingkat penerimaan konsumen, dan persepsi aroma pada uji QDA. Namun, penambahan serbuk daun pandan tidak memberikan pengaruh pada kadar air. Pelakuan terbaik yaitu penambahan serbuk daun pandan sebanyak 40% dengan karakteristik kadar air sebesar $4,26 \pm 0,23\%$, kadar total fenol sebesar $7,55 \pm 0,03$ mg GAE/g, aktivitas antioksidan metode DPPH sebesar $68,38 \pm 0,44\%$, aktivitas antioksidan metode FRAP sebesar $24,27 \pm 0,26$ mM/g, nilai hedonik parameter warna, aroma, rasa secara berurutan yaitu $4,15 \pm 0,7$; $4,36 \pm 0,62$; dan $4,09 \pm 0,64$; serta nilai QDA dengan aroma dominan amis, pandan, *burn* (gosong) yang memiliki intensitas secara berturut-turut yaitu 0,1; 14,61; dan 0,09.

Kata kunci: *Sargassum cristaefolium*, teh rumput laut, pandan, antioksidan, sensoris

ABSTRACT

*EFFECT OF PANDAN LEAF POWDER ADDITION ON ANTIOXIDANT ACTIVITY AND CONSUMER ACCEPTANCE OF *Sargassum Cristaefolium* SEAWEED TEA*

Sargassum cristaefolium has bioactivity so it has the potential as a functional food, one of which is made into seaweed tea. Seaweed tea has a weakness which is a fishy smell that consumers don't like. One way to reduce the fishy smell is by adding pandan leaf powder. This study aims to determine the effect of adding pandan leaf powder on antioxidant activity and consumer acceptance of *Sargassum cristaefolium* seaweed tea. The treatment used in this study were variations of the addition of pandan leaf powder as much as 10% (P1), 20% (P2), 30% (P3), 40% (P4), and control/without addition (P0). Tests conducted included water content test, total phenol content, antioxidant activity test using the 2,2-Diphenyl-1-picrylhydrazyl (DPPH) method and the Ferric Reducing Antioxidant Power (FRAP) method, hedonic test (color, aroma, taste), and Quantitative Descriptive Analysis (QDA) test. The results showed that the addition of pandan leaf powder affected on total phenol, antioxidant activity, consumer acceptance level, and aroma perception on the QDA test. However, the addition of pandan leaf powder did not affect the water content. The best treatment was the addition of pandan leaf powder as much as 40% with a characteristic water content of $4,26 \pm 0,23\%$, total phenol content of $7,55 \pm 0,03$ mg GAE/g, % inhibition DPPH of $68,38 \pm 0,44\%$, FRAP values of 24.27 ± 0.26 mM/g, the hedonic values of parameters color, aroma, and taste were $4,15 \pm 0,7$; $4,36 \pm 0,62$; and $4,09 \pm 0,64$; QDA values with dominant aromas of fishy, pandan, burnt which have intensities 0,1; 14,61; and 0,09, respectively.

Keywords: *Sargassum cristaefolium*, seaweed tea, pandan, antioxidant, sensory