

INTISARI

Bunga kenanga merupakan salah satu bagian dari tanaman kenanga yang digunakan sebagai aromaterapi karena aromanya yang khas dan menenangkan. Bunga kenanga mengandung senyawa fenol atau fenolik. Senyawa fenolik mempunyai peranan yang sangat penting dalam mendukung aktivitas antioksidan dalam mencegah radikal bebas yang dapat merusak sel dan jaringan tubuh. Seduhan cenderung dikonsumsi secara tradisional oleh masyarakat karena dianggap efektif dan alami dalam memberikan manfaat kesehatan termasuk peran antioksidan.

Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh perbedaan suhu penyeduhan (70°C, 85°C, dan 100°C) selama 5 menit terhadap kadar fenolik total dan aktivitas antioksidan dari air seduhan kuntum bunga kenanga (*Cananga odorata*) Tahapan penelitian yaitu determinasi tanaman, pembuatan simplisia, penyeduhan simplisia, standarisasi spesifik (identitas, organoleptik, kadar senyawa larut dalam air, kadar senyawa larut etanol) dan standarisasi nonspesifik (kadar air, susut pengeringan, kadar abu, kadar abu tidak larut dalam asam), uji organoleptik air seduhan, penetapan kadar fenolik total menggunakan metode Folin-Ciocalteu dan uji aktivitas antioksidan menggunakan metode kolorimetri dengan reagen DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil).

Standarisasi simplisia bunga kenanga dengan parameter spesifik dan non-spesifik telah dilakukan. Hasil penelitian parameter spesifik, tanaman yang digunakan merupakan bunga kenanga (*Cananga odorata*) yang memberikan aroma khas bunga kenanga, rasa pahit, berwarna hijau, tekstur serbuk halus, kadar senyawa larut dalam air $26,3\% \pm 0,01$, dan kadar senyawa larut etanol $12,4\% \pm 0,01$. Hasil penelitian parameter non-spesifik, persentase dari kadar air $8,92\% \pm 0,19$, susut pengeringan $9,06\% \pm 0,15$, kadar abu $5,35\% \pm 0,35$, dan kadar abu tidak larut asam $1,1\% \pm 0,1$. Suhu air penyeduhan 70°C menghasilkan kadar fenolik total tertinggi sebesar 402,32 mg GAE/100 g dan aktivitas antioksidan tertinggi dengan kategori lemah pada suhu 70°C yang sebesar $166,87 \mu\text{g/mL} \pm 2,84$. Terdapat perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$) antara variasi suhu air penyeduhan terhadap kadar fenolik total dan aktivitas antioksidan pada setiap kelompok penyeduhan.

kata kunci: bunga kenanga, fenolik, antioksidan, suhu penyeduhan