

ABSTRAK

PENGARUH PROPORSI DAUN PEGAGAN (*Centella asiatica*) DAN RUMPUT LAUT (*Eucheuma cottonii*) TERHADAP ORGANOLEPTIK NORI DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DENGAN STANDAR *Butylated hydroxyanisole* (BHA)

Oleh

Ani Agung Asmara

Antioksidan adalah senyawa yang dapat menghambat reaksi oksidasi dengan mengikat radikal bebas. Antioksidan dibedakan menjadi dua yaitu antioksidan sintetik dan alami. Saat ini penggunaan antioksidan sintetik dibatasi, sedangkan antioksidan alami menjadi alternatif yang baik untuk digunakan. Salah satu tanaman yang mengandung antioksidan adalah rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dan daun pegagan (*Centella asiatica*). Nori merupakan lembaran tipis yang terbuat dari rumput laut dan mulai digemari oleh masyarakat Indonesia. Rumput laut *E. cottonii* tidak dapat dibuat menjadi lembaran nori, sehingga dikombinasikan dengan daun pegagan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proporsi antara daun pegagan dan rumput laut dalam pembuatan nori dengan sifat organoleptik terbaik dan aktivitas antioksidan yang tinggi. Penelitian dilakukan dengan mengkombinasikan daun pegagan dan rumput laut dengan perbandingan 90:10 (P1), 80:20 (P2), 70:30 (P3), 60:40 (P4), 50:50 (P5), 40:60 (P6), 30:70 (P7), 20:80 (P8), dan 10:90 (P9).

Pengamatan yang dilakukan meliputi uji organoleptik dan aktivitas antioksidan untuk menentukan proporsi terbaik dari daun pegagan dan rumput laut. Setelah itu, nori dengan proporsi terbaik dari daun pegagan dan rumput laut dilakukan uji proksimat. Proporsi daun pegagan dan rumput laut (20:80) menghasilkan nori dengan sifat organoleptik terbaik, yaitu tekstur agak kompak (3,317), warna hijau (4,079), agak beraroma daun pegagan (2,714), penerimaan keseluruhan agak disukai (3,270), dan aktivitas antioksidan sebesar 76,70%. Proporsi daun pegagan dan rumput laut (20:80) memiliki kadar air (16,14%), abu (9,26%), protein (2,62%), lemak (0,76%), serat kasar (16,14%), dan karbohidrat (56,83%).

Kata kunci : Antioksidan, *Centella asiatica*, *Eucheuma cottonii*, Pegagan, Rumput laut