

ABSTRAK

Hidayah, Nurul. 2011. **Pengaruh Ketinggian Tempat Tumbuh Rosella dan Jenis Bahan Rosella terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha Rosella.** Skripsi, Jurusan Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang. Pembimbing I: Evika Sandi Savitri, M.P. Pembimbing II: M. Imamudin, M.A.

Kata Kunci : Ketinggian tempat tumbuh , jenis bahan, aktivitas antioksidan, teh kombucha rosella

Pada saat ini obat tradisional telah banyak digunakan oleh masyarakat. Salah satunya adalah rosella (*H. sabdariffa*) dan teh kombucha. Rosella memiliki kandungan antioksidan yang baik bagi tubuh, namun kadar antioksidan akan berkurang bila rosella mengalami pengeringan. Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh dari tiga ketinggian tempat tumbuh (21 mdpl, 450 mdpl dan 1100 mdpl) dan jenis bahan kelopak rosella terhadap aktivitas antioksidan teh kombucha rosella.

Penelitian dilakukan pada bulan Juni-Juli 2011, dengan metode eksperimen dengan pola rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial. Faktor pertama yaitu ketinggian tempat tumbuh rosella meliputi tiga daerah yaitu Lamongan (21 mdpl), Malang (450 mdpl), dan Batu (1100 mdpl). Faktor kedua yaitu jenis bahan kelopak rosella meliputi jenis segar dan jenis kering. Kelopak rosella yang didapatkan difermentasi dengan kultur kombucha yang diperoleh dari pengusaha kombucha. Parameter yang diamati adalah aktivitas antioksidan teh kombucha rosella yang ditetapkan dengan spektrofotometer UV Vis dengan menggunakan pereaksi DPPH. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis Two Way Anava. Uji Lanjut menggunakan BNJ 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada pengaruh ketinggian tempat tumbuh yang berbeda terhadap aktivitas antioksidan teh kombucha rosella. Aktivitas antioksidan dari jenis kelopak rosella segar juga berbeda dengan jenis kering. Rerata aktivitas antoksidan ketinggian tempat 21 mdpl, 450 mdpl, dan 1100 mdpl berturut-turut adalah 66,888%, 61,999%, dan 53,600%. Sedangkan aktivitas antioksidan teh kombucha rosella antara jenis rosella segar dan kering lebih tinggi rosella segar yaitu 63,615% dibandingkan jenis rosella kering yaitu 58,044%. Aktivitas antioksidan teh kombucha rosella yang dihasilkan dari dataran rendah (21 mdpl) dan jenis bahan rosella segar lebih baik.