**ANALISIS KANDUNGAN SENYAWA FENOLIK DAN PENENTUAN KADAR FENOLIK KOMBUCHA DAUN MINT (*Mentha piperita* L.) SERTA AKTIVITAS ANTIOKSIDAN MENGGUNAKAN METODE DPPH**

**RIZKA FITRI SILALAHI**

**NPM.222114109**

**ABSTRAK**

Kombucha merupakan salah satu contoh minuman fungsional berbahan dasar teh. Kombucha dibuat dengan memfermentasi teh yang telah diberi gula menggunakan starter mikroba berupa SCOBY (*Symbiotic Culture of Bactery and Yeast*). SCOBY adalah simbiosis antara bakteri *Acetobacter xylinum* dan khamir *Saccharomyces cereviseae*. Salah satu tanaman yang memiliki kandungan antioksidan adalah daun mint. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui aktivitas antioksidan, kandungan kimia serta kadar fenolik pada kombucha daun mint.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini merupakan metode penelitian deskriptif. Data yang dikumpulkan merupakan data kualitatif dan kuantitatif yang mana diambil dari hasil pengumpulan sampel, karakteristik fisik mutu simplisia daun mint, skrining fitokimia simplisia, uji kualitatif fenolik, penetapan kadar fenolik dengan metode *Folin ciocaleu* dan uji aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH (1,1-*Diphenyl*-2-*Picrylhidrazyl*).

Hasil yang didapatkan dalam penelitian ini meliputi simplisia daun mint mengandung senyawa kimia flavonoid, saponin, tanin, glikosida, steroid dan fenolik. Simplisia daun mint memiliki karakteristik sesuai persyaratan mutu SNI 4324:2014. Hasil penentuan aktivitas anitoksidan kombucha daun mint memiliki aktivitas antioksidan dengan nilai IC50 sebesar 59.94 µg/mL yang termasuk kategori antioksidan yang kuat dan kadar fenolik kombucha daun mint (*Mentha piperita* L.) memiliki kadar fenolik sebesar 8.146 mgGAE/g. Hal ini menunujukkan bahwa kombucha daun mint berpotensi sebagai antioksidan.

**Kata kunci:** Antioksidan, *Mentha piperita*, DPPH, Kombucha

