

ABSTRAK

Buah kurma merupakan salah satu alternatif buah yang yang mampu memasok energi bagi tubuh dengan cepat, kurma juga mengandung aktivitas antioksidan yang mampu menangkal radikal bebas dalam tubuh dan kurma mengandung gula alami mencapai 70% berat buah, gula yang terdapat dalam kurma berupa fruktosa, glukosa dan sukrosa sebagai energi untuk mengurangi rasa lapar tanpa harus makan yang berlebihan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jenis kurma dan lama waktu perendaman terhadap kadar aktivitas antioksidan dan total gula air nabeez kurma.

Penelitian ini bersifat pra-eksperimental dengan desain penelitian *one-shoot case study* menggunakan dua faktor yaitu: menggunakan 3 jenis kurma yang berbeda yaitu kurma Ajwah, kurma Amerhajj, kurma Deglet Noor (Tunisia Madu) dengan lama waktu perendaman 12 jam dan 24 jam. Analisis yang dilakukan meliputi kandungan aktivitas antioksidan dengan metode DPPH dan kandungan total gula dengan metode *Luff Schoor*. Pengambilan data dilakukan melalui uji laboratorium. Analisis menggunakan uji statistik *One Way Anova*, $\alpha=0,05$.

Hasil analisis menunjukkan nilai *p-value* kadar aktivitas antioksidan dan total gula $0,000 < \alpha$ sehingga H_0 ditolak artinya terdapat perbedaan kadar aktivitas antioksidan dan total gula pada air nabeez kurma dengan kadar aktivitas antioksidan tertinggi terdapat pada kurma amerhajj dengan lama waktu perendaman 24 jam yaitu 50,83% dan total gula tertinggi terdapat pada kurma jenis Tunisia dengan lama waktu perendaman 12 jam sebesar 15%.

Kata Kunci : Nabeez kurma, Rendaman Kurma, buah kurma