

## INTISARI

Salak Pondoh varietas Super dan Salak Madu merupakan jenis salak yang paling banyak ditemukan di Sleman. Biji salak merupakan limbah salak dengan proporsi sebesar 25-30%. Biji salak mengandung senyawa fenolik yang merupakan senyawa antioksidan. Salah satu pemanfaatan biji salak yang bisa dilakukan yaitu dengan pembuatan bubuk biji salak. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh perbedaan varietas salak dan metode pengeringan terhadap kandungan proksimat, kadar tanin, fenolik, aktivitas antioksidan, dan total padatan terlarut pada bubuk biji salak. Tahapan penelitian yang dilakukan pada penelitian ini adalah pengeringan biji salak Pondoh varietas Super dan salak Madu menggunakan dua metode pengeringan yaitu *cabinet dryer* dan sinar matahari. Berikutnya dilakukan analisis proksimat, kadar tanin, fenolik, aktivitas antioksidan, dan total padatan terlarut pada bubuk biji salak.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kandungan abu dan lemak tidak dipengaruhi oleh metode pengeringan ( $P > 0,05$ ). Kadar protein pada bubuk biji salak dipengaruhi oleh perbedaan varietas dan metode pengeringan ( $P < 0,05$ ). Kadar karbohidrat bubuk biji salak tidak dipengaruhi oleh perbedaan varietas ( $P > 0,05$ ). Perbedaan metode pengeringan dan varietas berpengaruh secara nyata terhadap kandungan tanin, fenolik, dan aktivitas antioksidan ( $P < 0,05$ ). Aktivitas antioksidan ( $IC_{50}$ ) bubuk biji salak dengan variasi varietas dan metode pengeringan dari yang tertinggi hingga terendah yaitu Pondoh Super *cabinet dryer* 232,49 ppm; Madu *cabinet dryer* 262,73 ppm; Pondoh Super sinar matahari 271,19 ppm; Madu sinar matahari 286,46 ppm. Metode pengeringan *cabinet dryer* dan sinar matahari berpengaruh secara nyata terhadap total padatan terlarut bubuk biji salak ( $P < 0,05$ ).

Kata Kunci: Salak, Biji Salak, Varietas, Metode Pengeringan, Antioksidan

## ABSTRACT

Salak Pondoh Super and Madu are the most common salak varieties in Sleman. Salak seeds are salak waste with the largest proportion by the number of 25-30% from the whole fruit. Salak seeds contain phenolic compounds that have antioxidant activities. One of the utilization of salak seeds that can be done is by making salak seeds powder. The purpose of this research is to know the effect of different varieties of salak and the way of drying to the proximate content, tannin content, total phenolic, antioxidant activity, and total soluble solids in salak seeds powder. Stages of research conducted on this research is the drying of salak Pondoh Super and Madu varieties seeds using two methods which are cabinet dryer and sunlight. Several chemical properties including Proximate analysis, tannin content, total phenolics, antioxidant activity, and total soluble solids in salak seed powder were performed in this research.

The results showed that the content of ash and fat were not influenced by the way of drying ( $P > 0.05$ ). The protein content of salak seed powder is influenced by the difference of varieties and the way of drying ( $P < 0.05$ ). Carbohydrate by differences content of salak seed powder is not affected by varietal variation ( $P > 0.05$ ). Differences in drying methods and varieties significantly affected tannin content, total phenolic, and antioxidant activity ( $P < 0.05$ ). Antioxidant activity ( $IC_{50}$ ) of salak seed powder with variations of varieties and drying method from highest to lowest i.e. salak Pondoh Super cabinet dried 232,49 ppm; salak Madu cabinet dried 262,73 ppm; salak Pondoh Super sun dried 271,19 ppm; salak Madu sun dried 286,46 ppm. The method of drying significantly affected the total soluble solids of salak seed powder ( $P < 0.05$ ).

**Keywords:** Salak, Salak Seed, Varieties, Drying Methods, Antioxidant