

## INTISARI

Kabupaten Sleman merupakan salah satu daerah penghasil salak (*Salacca edulis* Reinw.) kultivar Pondok Super dan Madu. Salak menghasilkan limbah berupa kulit sebesar 10-14% dari berat total. Masyarakat di Desa Kembangarum memanfaatkan kulit salak sebagai minuman. Penelitian terdahulu menunjukkan kulit salak mengandung tanin dan senyawa fenolik lain yang berfungsi sebagai antioksidan. Pengeringan kulit salak masih dilakukan menggunakan sinar matahari sehingga produk yang dihasilkan tidak seragam. Ada alternatif penggunaan pengering kabinet, agar produk yang dihasilkan lebih baik kualitasnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan jenis salak serta metode pengeringan sinar matahari dan pengeringan kabinet terhadap kandungan tanin, total fenolik, aktivitas antioksidan, proksimat, dan total padatan terlarut bubuk kulit salak.

Kulit salak Pondok Super dan Madu dipotong-potong kemudian dikeringkan menggunakan sinar matahari selama 3 hari atau pengering kabinet suhu 55 °C selama 12 jam, dihaluskan, dan diayak. Selanjutnya dilakukan analisis kandungan proksimat, tanin, total fenolik, aktivitas antioksidan, dan total padatan terlarut bubuk kulit salak. Hasil penelitian menunjukkan tidak terdapat perbedaan kandungan abu dan total fenolik kulit salak Pondok Super dan Madu segar. Kandungan tanin dan aktivitas antioksidan kulit salak Madu lebih tinggi daripada Pondok Super. Pengeringan kabinet menghasilkan bubuk kulit salak dengan kandungan protein, tanin, total fenolik, dan aktivitas antioksidan yang lebih tinggi daripada pengeringan menggunakan sinar matahari namun kandungan lemak dan total padatan terlarutnya lebih rendah. Kulit salak Madu yang dikeringkan menggunakan pengering kabinet memiliki kandungan tanin, total fenolik, dan aktivitas antioksidan tertinggi.

Kata kunci : kulit salak, pengeringan, aktivitas antioksidan

## **ABSTRACT**

Sleman is one of the snake fruit (*Salacca edulis* Reinw.) cultivar Pondoh Super and Madu producer. Skin takes about 10-14% of total weight. The villagers in Kembangarum Village has been utilized snake fruit skin as a drink. Previous research found that snake fruit skin containing tannin and phenolic compounds acting as antioxidant. Sun drying is usually used on snake fruit skin processing so the products are not same. Then there was an alternative using cabinet dryer so the products will have better quality. The aim of this research was to evaluate the effects of different variety of snake fruits and drying methods using sun drying and cabinet drying on tannin, total phenolics, antioxidant activity, proximate contents, and total dissolved solid of snake fruit skin powder.

Pondoh Super and Madu skin were cut and dried using 3 days sun drying or 55 °C cabinet drying for 12 hours, grinded, sieved then analyzed for tannin, total phenolics, antioxidant activity, proximate contents, and total dissolved solid. Results showed that there were no differences on ash and total phenolics contents between fresh Pondoh Super and Madu skin. Tannin content and antioxidant activity in fresh Madu skin were higher than Pondoh Super. Cabinet drying produces snake fruit skin powder that has higher protein, tannin, phenolic contents, and antioxidant activity than sun drying method, but lower lipid content and total dissolved solid. Madu snake fruit skin dried using cabinet dryer has a higher tannin, total phenolics, and antioxidant activity.

Keywords : snake fruit skin, drying, antioxidant activity