

IDENTIFIKASI KANDUNGAN MINERAL DAN ANTIOKSIDAN TEPUNG PISANG RAJA BANDUNG, TEPUNG PISANG KLUTHUK, DAN TEPUNG PISANG TANDUK

INTISARI

Latar Belakang: Terdapat lebih dari 200 jenis buah pisang di Indonesia dengan jumlah produksi yang tinggi setiap tahunnya dan belum semua hasil produksi pisang dimanfaatkan dengan baik. Tiga jenis pisang di antaranya adalah pisang raja bandung, pisang kluthuk, dan pisang tanduk. Salah satu cara mengatasi melimpahnya produksi buah pisang dan meningkatkan pemanfaatan buah juga zat gizi yang terkandung di dalam buah adalah dengan proses pengolahan menjadi tepung.

Tujuan: Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan mineral dan antioksidan pada tepung pisang raja bandung, tepung pisang kluthuk, dan tepung pisang tanduk.

Metode: Penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Analisis kandungan mineral natrium, kalium, klorida, zat besi menggunakan metode *Atomic Absorption Spectrophotometer* (AAS). Identifikasi kandungan flavonoid, total fenol dan asam galat dilakukan dengan metode spektrofotometri.

Hasil: Kandungan Natrium tepung tiga jenis pisang berkisar 10,4-19,01 mg/100 g. Kandungan Kalium berkisar 109,6-4.775,53 mg/100 g. Kandungan Klorida berkisar 18,55-28,65 mg/100 g. Kandungan zat besi berkisar 2,46-383,25 mg/100. Kandungan flavonoid berkisar 477-5.070 mg/100 g. Kandungan total fenol berkisar 109,8-133,9 mg/100 g. Kandungan asam galat berkisar 25,9-1.014 mg/100 g.

Kesimpulan: Tepung pisang kluthuk memiliki kandungan natrium, kalium, flavonoid, total fenol dan asam gallat tertinggi sedangkan kandungan zat besi tertinggi terkandung pada tepung pisang tanduk.

Kata Kunci: Tepung pisang, pisang raja bandung, pisang kluthuk, pisang tanduk, mineral, antioksidan

MINERALS AND ANTIOXIDANTS CONTENT IDENTIFICATION OF RAJA BANDUNG BANANA FLOUR, KLUTHUK BANANA FLOUR, AND TANDUK BANANA FLOUR

ABSTRACT

Background: There are more than 200 varieties of banana in Indonesia with high production amount every year and not well used, three of banana varieties are the raja bandung, kluthuk, and tanduk. Banana flour is one way to overcome the high production of bananas and increase the fruit and the nutrients use.

Objective: The objective of this study was to determine the sodium, potassium, chloride, iron and antioxidants content in raja bandung banana flour, kluthuk banana flour, and tanduk banana flour.

Methods: This research is a descriptive research with quantitative approach. Identification of mineral content of sodium, potassium, chloride, iron using Atomic Absorption Spectrophotometer (AAS) method. Identification of flavonoids, total phenol and gallic acid using spectrophotometry method.

Results: Sodium content of three types banana flour ranged from 10.4 to 19.01 mg / 100 g. Potassium content ranges from 109.6 to 4.775.53 mg / 100 g. Chloride content ranges from 18.55 to 28.65 mg / 100 g. Iron content ranges from 2.46 to 383.25 mg / 100. The content of flavonoids ranges from 477-5.070 mg / 100 g. The total phenol content ranged from 109.8 to 13.9 mg / 100 g. Gallic acid content ranges from 25.9-1.014 mg / 100 g.

Conclusions: Kluthuk banana flour has the highest sodium, potassium, flavonoid, total phenol and gallic acid content while the highest iron content is contained in banana flour.

Keywords: Banana flour, raja bandung banana, kluthuk banana, tanduk banana, minerals , antioxidant