

INTISARI

Kluwak sebagai rempah-rempah dimanfaatkan karena rasa gurihnya yang khas dalam berbagai kuliner nusantara. Pemanfaatannya sebagai bumbu tradisional memiliki beberapa kendala untuk diaplikasikan seperti penggunaan yang tidak praktis, resiko kontaminasi tinggi, konsistensi mutu kurang terjamin, volume yang menyulitkan penanganan dan penyimpanan (*bulky*) serta stabilitas mutu selama penyimpanan rendah, sehingga perlu suatu usaha untuk meningkatkan nilai dan kepraktisannya. Salah satu solusi yang dapat diaplikasikan adalah dengan mengubah kluwak menjadi bumbu tradisional bubuk. Bubuk memiliki kelebihan yakni, terbebas dari pengotor, penyimpanan dan distribusi yang mudah, serta praktis penggunaannya. Disisi lain, kluwak memiliki sifat fungsional antioksidan yang cukup tinggi sehingga pada proses pembuatan bubuk kluwak sifat ini harus diperhatikan. Daging kluwak dikeringkan menggunakan *cabinet dryer* pada beberapa kondisi proses suhu dan waktu (50⁰C selama 12 jam, 60⁰C selama 12 jam dan 70⁰C selama 5 jam) atau hingga mencapai kadar air <12%. Bubuk kluwak dianalisa nilai kimiawi, total fenolik dan aktivitas antioksidan. Hasil menunjukkan bahwa pengeringan mengakibatkan penurunan kadar air, kadar protein, dan kadar lemak seiring dengan meningkatnya suhu pengeringan. Kadar abu tidak berbeda nyata dan kadar karbohidrat meningkat seiring meningkatnya suhu pengeringan. Total fenolik dan aktivitas antioksidan meningkat selama pengeringan. Kondisi optimum pengeringan adalah pada suhu 70⁰C selama 5 jam dengan total fenolik 17,50 mg GAE/g dan aktivitas antioksidan (%RSA) sebesar 85,58% yang tidak berbeda nyata dengan aktivitas antioksidan sintetik BHT (87,89%).

Kata Kunci : Kluwak, *Pangium edule Reinw.*, bubuk kluwak, total fenolik, aktivitas antioksidan

ABSTRACT

Kluwak (*Pangium edule Reinw.*), a kind of spice that has been used as seasoning for its unique appetizing character in Indonesian cuisine. Although its widely use as traditional seasoning, kluwak has some disadvantages such as impractical usage, high contamination risk, inconsistent quality, bulky and difficult to store. Improvements need to be done so that kluwak would be more valuable as a product. One of the most viable solutions is to turned it into a powder seasoning. Powdered product have some advantages, convenient, long shelf life duration, easily stored and low risk of contamination. On the other hand, kluwak has a high antioxidant activity so throughout the process of making powder products, these functional properties should not be ignored. The kluwak endopserm were dried at temperature of 50°C, 60 °C, and 70 °C for 12, 12, and 5 hours or until its water content reach <12%. The dried sampels were then analyzed for their chemical proerties and antioxidant potential. The result of drying process showed that water, protein and lipid content decreased while heating at elevated temperature, whereas their carbohydrat, phenolic and antioxidant activity increased with the temperature. The optimum condition of drying process for making Kluwak podwer was at 70°C for 5 hours showed by high parameters of total phenolic (17,50 mg GAE/g) and antioxidant activity of 85,58% which is not significantly different with synthetic's antioxidant activity (BHT) of 87,89%.

Keywords : Kluwak, *Pangium edule Reinw.*, kluwak's powder, total phenolic, antioxidant activity