

PENGARUH SUHU DAN LAMA PENYANGRAIAN BEKATUL BERAS MERAH KULTIVAR *CEMPO ABANG* TERHADAP WARNA, GULA REDUKSI, TOTAL FENOLIK, DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN

INTISARI

Oleh:

KAMILIA INDRAPUTRI SUHARJONO
12/329491/TP/10291

Pada penelitian ini dilakukan penyangraian bekatul beras merah kultivar *cempo abang* dengan menggunakan wajan tanah liat. Bekatul beras merah disangrai pada variasi suhu 100°C, 130°C, dan 160°C selama 6, 9, dan 12 menit. Bekatul beras merah sebelum dan setelah disangrai dilakukan pengujian yang sama. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penyangraian bekatul beras merah terhadap warna, gula reduksi, total fenolik, dan aktivitas antioksidan.

Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa penyangraian dapat menurunkan kadar gula reduksi, menurunkan nilai L* a* b*, dan meningkatkan kadar total fenolik namun penyangraian menurunkan aktivitas antioksidan dibanding bekatul beras merah tanpa penyangraian.

Kata Kunci: Bekatul Beras Merah, Penyangraian, Total Fenolik, Aktivitas Antioksidan

EFFECT OF ROASTING TEMPERATURE AND TIME OF RED RICE BRAN CULTIVAR *CEMPO ABANG* TO COLOUR, REDUCING SUGAR, TOTAL PHENOLIC, AND ANTIOXIDANT ACTIVITY

ABSTRACT

By:

KAMILIA INDRAPUTRI SUHARJONO
12/329491/TP/10291

In this research, red rice bran cultivar *cempo abang* will be roasted with wok from clay. The variation of roasting temperature are 100°C, 130°C, and 160°C and the roasting time are 6, 9, and 12 minutes. Red rice bran before and after roasting will be tested. The aim of this research was to determine the effect of roasting to colour, reducing sugar, total phenolic compound, and antioxidant activity.

The result obtained showed that roasting can reduce the reducing sugar content, lower the L* a* b* point, and increase total phenolic compound. But roasting can reduce the antioxidant activity than the red rice bran without roasting.

Keywords: Red Rice Bran, Roasting, Total Phenolic, Antioxidant Activity