

INTISARI

Salak adalah buah yang banyak diminati oleh masyarakat. Bagian buah salak yang biasa digunakan hanya dagingnya saja, sedangkan bagian biji dan kulit buah salak di buang. Di desa Donoasih, Sleman, Yogyakarta dan desa Persalaka, Tapanuli Selatan mulai memanfaatkan biji salak menjadi kopi biji salak. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui komponen yang terdapat pada biji salak dan mengetahui pengaruh lama penyangraian dan penambahan gula kelapa terhadap karakteristik dan aktivitas antioksidan bubuk biji salak sangrai.

Penelitian ini dilakukan dengan cara biji salak pondoh super dianalisa komponennya. Biji salak dicuci dan di potong menjadi 2 bagian, kemudian dilakukan pengeringan. Biji salak dilakukan penyangraian dengan derajat penyangraian medium (200 °C) dengan menambahkan gula kelapa 0, 5 dan 10 % selama penyangraian dan variasi lama waktu penyangraianya 8, 11 dan 14 menit. Bubuk biji salak sangrai yang dihasilkan kemudian dianalisa sifat kimia, fisik, dan aktivitas antioksidannya.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa komponen yang terkandung dalam biji salak antara lain kadar abu 3,20 %(db), protein 5,24 %(db), gula reduksi 0,63 %(db), total fenol 0,69 %(db), selulosa 35,18 %(db) dan aktivitas antioksidan 14,60 %(DPPH). Penambahan gula kelapa tidak mempengaruhi kadar abu dan total fenol, tetapi meningkatkan selulosa, aktivitas antioksidan dan menurunkan total padatan terlarut, gula reduksi, kadar air dan nilai L:*, a* dan b*. Lama waktu penyangraian tidak mempengaruhi kadar abu dan total fenol, tetapi meningkatkan selulosa dan menurunkan total padatan terlarut, gula reduksi, aktivitas antioksidan dan nilai L:*, a* dan b*. naik karena penambahan gula dan turun karena lama penyangraian.

Kata kunci :biji salak, penyangraian, gula kelapa, aktivitas antioksidan

ABSTRACT

Salacca is a fruit that is much in demand by the public. Part fruits that can be used only flesh, while the seeds and skins of fruits in the exhaust. In the Donoasih villages, Sleman, Yogyakarta and Persalaka villages, South Tapanuli began utilizing salacca beans into the coffee bean salacca. The purpose of this study to determine the components contained in the seeds and determine the influence of roasting time and the addition of coconut sugar on the characteristics and antioxidant activity of salacca beans powdered.

Pondoh super beans was analyzed components. Salacca bean washed and cut into 2 parts, then drying. Salacca beans roasted with a medium degree of roasting (200 ° C) by adding palm sugar 0, 5 and 10% during the roasting and the variation roasting time 8, 11 and 14 minutes. Salacca beans powdered produced and analyzed the chemical, physical, and antioxidant activity.

The results showed that the components contained in the salacca bean include ash content of 3.20% (db), protein 5.24% (db), reducing sugar 0.63% (db) , total phenol 0.69% (db), cellulose 35.18% (db) and antioxidant activity of 14.60% (DPPH). The addition of coconut sugar does not affect the ash content and total phenols, but increasing the cellulose, antioxidant activity, and decreasing total soluble solids, reducing sugar, and the value of L*, a* and b*. Time of roasting did not affect the levels of ash and total phenols, but increasing the cellulose and decreasing total soluble solids, reducing sugar, water content, antioxidant activity and the value of L*, a* and b*.

Key word: salacca bean, roasting, coconut sugar, antioxidant activity