

## INTISARI

Minuman dari bubuk biji salak sebagai alternatif pengganti minuman, yang dilakukan oleh warga Sleman, Yogya. Minuman bubuk biji salak mempunyai flavor salak yang spesifik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik dan aktivitas antioksidan pada biji salak segar dan bubuk biji salak dengan dilakukan penyangraian derajat ringan. Penelitian ini menggunakan penyangraian torrefacto yaitu penambahan gula kelapa selama penyangraian untuk meningkatkan aktivitas antioksidan.

Penelitian dilakukan dengan cara biji salak segar dipotong menjadi dua, dikeringkan sampai kadar air 10%, penyangraian dilakukan pada suhu 190°C dengan variasi lama waktu penyangraian (8, 11, dan 14 menit) dan penambahan gula kelapa selama penyangraian (0, 5, 10 %), kemudian digiling dan diayak dengan ukuran 60 mesh. Bubuk biji salak yang dihasilkan kemudian dianalisa kimia, fisika dan analisa aktivitas antioksidan dengan metode DPPH.

Hasil penelitian menunjukkan dalam biji salak kandungan tertinggi adalah karbohidrat ( 90,73 % db ), kadar air (57,65 % wb) kadar abu (3,28 % db), protein (5,24 % db), lemak (0,75 % db), selulosa ( 39,67 % db ), gula reduksi (0,63 % db), kandungan fenol ( 0,69 % db ) dan aktivitas antioksidan ( 12,06 % db ). Semakin lama waktu penyangraian dan gula kelapa yang ditambahkan selama penyangraian, kadar air , padatan terlarut dan nilai L \* , a \* , b \* mengalami penurunan, tetapi kadar abu dan fenol tidak berbeda nyata . Aktivitas antioksidan meningkat dengan penambahan gula kelapa tetapi menurun dengan lama waktu penyangraian .

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

## ABSTRACT

Beverages from salacca bean powder as an alternative to drinks which made by citizen of Sleman, Yogyakarta. Salacca bean powder has a specific flavor. The aims of this study is determine the characteristics and antioxidant activity by DPPH method of salacca bean and salacca bean powder with with a mild degree roasting. This study uses torrefacto roasting process which the addition of coconut sugar during roasting can increase antioxidant activity.

In this study, Salacca bean is cut into two pieces, dried to 10% moisture content, roasting temperature 190 ° C with a variation of time roasting (8, 11, and 14 minutes) and the addition of coconut sugar (0, 5, 10 %), then milled and sieved to 60 mesh.

The results showed the highest content in the salacca bean is carbohydrate (90.73% db), moisture content (57,65% wb), ash content (3.28% db), protein (5.24% db), fat (0.75% db), cellulose (39.67% db), sugar reduction (0.63% db), phenol content (0.69% db) and antioxidant activity (12.06% db). The content of the beans after roasting with variation of coconut sugar addition and roasting time is the moisture content, dissolved solids and the value of L \*, a \*, b \* decreased, but ash and phenol content is not significant. The antioxidant activity increased with the addition of coconut sugar, but decreased during roasting time.

Keywords: salacca bean, torrefacto, roasting, coconut sugar, antioxidants activity