

ABSTRAK

PEMANFAATAN EKSTRAK UBI JALAR UNGU (*Ipomea batatas (L.) Poir*) TERHADAP PENINGKATAN KUALITAS TEPUNG BIJI CEMPEDAK DENGAN PROSES PENGERINGAN

Oshelya Aghata, 64 Halaman, 9 Tabel, 12 Gambar, 4 Lampiran

Ubi jalar ungu merupakan salah satu tanaman yang begitu berpotensi sebagai sumber zat warna yang alami. Warna ungu dari ubi jalar ini mengandung pigmen antosianin yang juga merupakan dari turunan senyawa flavonoid. Pada penelitian ini dimanfaatkan pewarna alami ini yang terkandung didalam ubi jalar ungu untuk tepung. Pengekstrakan ubi jalar ungu ini juga menggunakan metode meserasi. Pembuatan tepung biji cempedak sebagai sumber karbohidrat, protein dan energi, sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan yang potensial. Biji cempedak juga merupakan sumber mineral yang baik. Penelitian bertujuan mengetahui aktivitas antioksidan, komposisi kimia tepung biji cempedak dengan pemanfaatan penambahan ekstrak ubi jalar ungu. Variasi yang digunakan terhadap pengaruh waktu maserasi 6 jam dan 8 jam serta konsentrasi ekstrak yg digunakan 2%,4%,6%,8%,10%. Pada pengaruh waktu maserasi dan penambahan ekstrak ubi jalar ungu dalam pembuatan tepung biji cempedak yaitu semakin lama maserasi dan semakin banyak ekstrak ubi jalar ungu maka akan semakin tinggi pula kadar antioksidan yang diperoleh yaitu pada maserasi 8 jam dan konsentrasi ekstrak 10% Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan dengan tujuan mengembangkan sumber tepung nabati baru dengan memanfaatkan biji cempedak sebagai bahan bakunya yang memanfaatkan ekstrak ubi jalar ungu dalam sesuai Standar Tepung SNI No.01-3751-2009.

Kata kunci: Ubi Jalar Ungu, Antioksidan, Biji Cempedak, Tepung.

ABSTRACT

USE OF PURPLE SWEET POTATO EXTRACT (*Ipomea batatas* (L.) Poir) TO INCREASE THE QUALITY OF CEMPEDAK SEED FLOUR WITH THE DRYING PROCESS

Oshelya Aghata, 64 Pages, 9 Tables, 12 Figures, 4 Appendixs

Purple sweet potato is a plant that has great potential as a source of natural dyes. The purple color of sweet potatoes contains anthocyanin pigments which are also derivatives of flavonoid compounds. In this research, this natural dye contained in purple sweet potatoes was used for flour. Extracting purple sweet potatoes also uses the meseration method. Making cempedak seed flour as a source of carbohydrates, protein and energy, so that it can be used as a potential food ingredient. Cempedak seeds are also a good source of minerals. The research aims to determine the antioxidant activity, chemical composition of cempedak seed flour by utilizing the addition of purple sweet potato extract. The variations used on the effect of maceration time of 6 hours and 8 hours and the concentration of the extract used were 2%, 4%, 6%, 8%, 10% . The effect of maceration time and the addition of purple sweet potato extract in making cempedak seed flour is that the longer the maceration and the more purple sweet potato extract, the higher the antioxidant levels obtained, namely at 8 hours of maceration and an extract concentration of 10%. Therefore, this research This was done with the aim of developing a new source of vegetable flour by utilizing cempedak seeds as raw material which uses purple sweet potato extract in accordance with SNI Flour Standard No.01-3751-2009.

Keywords: Purple Sweet Potato, Antioxidants, Cempedak Seeds, Vegetable Flour