

Efek perebusan terhadap kadar resveratrol pada biji melinjo (gnetum gnemon l. = Boiling effect to the percentages of resveratrol in melinjo (gnetum gnemon l.) seed

Christopher Gunawan, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20458064&lokasi=lokal>

Abstrak

Efek Perebusan Terhadap Kadar Reveratrol Pada Biji Melinjo Gnetum gnemon L. Biji melinjo sebagai bahan pangan di Indonesia seringkali diolah menjadi sayur asem dengan proses perebusan. Kandungan senyawa dalam biji melinjo adalah resveratrol dengan bentuk aktifnya adalah trans-Resveratrol.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui efek perebusan terhadap kadar resveratrol pada biji melinjo. Perebusan yang dilakukan pada penelitian ini dilakukan pada biji melinjo dengan kulit terluar dan biji melinjo tanpa biji terluar dengan variasi waktu 5, 15, dan 30 menit.

Penelitian dilakukan menggunakan metode pereaksi Folin-Ciocalteu untuk mendapatkan hasil kadar fenol total pada biji melinjo dengan hasil terjadi penurunan dengan persentase pada biji melinjo dengan kulit luar 36,43 , 36,09 , dan 97,34 sedangkan pada biji melinjo tanpa kulit luar 40,79 , 44,76 , dan 97,17.

Selanjutnya dilakukan penetapan kadar trans-Resveratrol dengan menggunakan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi KCKT juga mengalami penurunan dengan persentase pada biji melinjo dengan kulit luar 66,4 , 64,29 , dan 93,33 sedangkan pada biji melinjo tanpa kulit luar 63,81 , 68,42 , dan 91,67. Hasil akhir menunjukkan terjadinya penurunan signifikan P.

<hr>

Boiling effect to The Percentages of Resveratrol Melinjo Gnetum gnemon L. Seed. Melinjo Gnetum gnemon L. seeds had been used as food source in Indonesia. One of the common food made from melinjo seed is Sayur Asem that made by using boiling processed. Phytochemical compound in melinjo seed is resveratrol with an active form in trans Resveratrol.

This research aimed to study the boiling effect to the percentages of resveratrol in melinjo seed. Boiling in this research was using melinjo seed with and without peeling skin with variation of time 5, 15, and 30 minutes.

Total fenolic was measured using Folin Ciocalteu method, the result of total phenolic were getting decreased each time with percentages extract with peeling skin are 36,43 , 36,09 , and 97,34 and without peeling skin 40,79 , 44,76 , and 97,17 .

The same result was showed in trans Resveratrol with High Performance Liquid Chromatography HPLC the percentages were getting decreased with results extract with peeling skin are 66,4 , 64,29 , and 93,33 and without peeling skin 63,81 , 68,42 , and 91,67 with P value P