

Pengaruh proses penggorengan terhadap kadar resveratrol dalam emping dari biji melinjo (*Gnetum gnemon* L.) = The effect of frying on resveratrol's content in emping from melinjo (*Gnetum gnemon* L.) seeds

Nisrina Dhia Fauziah, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20458282&lokasi=lokal>

Abstrak

Resveratrol memiliki banyak manfaat dalam bidang kesehatan. Resveratrol dapat ditemukan dalam biji melinjo *Gnetum gnemon* L. . Di Indonesia, biji melinjo biasa di diproses menjadi emping dengan cara dibuat menjadi pipih, lalu digoreng dalam minyak goreng. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh proses penggorengan terhadap kadar resveratrol dalam emping dari biji melinjo. Pada penelitian ini, emping mentah digoreng dalam minyak goreng selama 2 dan 4 menit pada suhu 160-170 C. Kemudian emping mentah dan emping yang digoreng dengan durasi yang berbeda diekstraksi dengan etanol 96 menggunakan alat refluks. Setelah itu dilakukan penetapan kadar resveratrol dalam ekstrak menggunakan KCKT dengan detektor UV dan penetapan kadar fenol total menggunakan metode Folin-Ciocalteu. Hasil penetapan kadar resveratrol dalam emping mentah, emping goreng 2 menit, emping goreng 4 menit berturut-turut yaitu 0,123 0,002, 0,095 0,002, dan 0,085 0,002 mg/g ekstrak. Sedangkan fenol total berturut-turut yaitu 99,621 0,63, 84,829 1,013, dan 56,794 1,14 mg GAE/g ekstrak. Berdasarkan hasil tersebut menunjukkan bahwa proses penggorengan dapat mempengaruhi kadar resveratrol dan fenol total dalam emping.

<hr>

Resveratrol has many benefit in medical aspect. Resveratrol can be found in melinjo *Gnetum gnemon* L. seeds. In Indonesia, melinjo seeds are processed by pounding into flat cakes, then fried in cooking oil, called Emping. This Study investigated the effect of frying on resveratrol's content in Emping from melinjo seeds. In this study raw empings were fried in cooking oil for two and four minutes at 160 170 C. Then raw empings and fried empings with different frying time were refluxed with 96 ethanol as a solvent. Then extracts were determined resveratrol content using HPLC with UV detector and total phenolic with Folin Ciocalteu method. Resveratrol content of raw emping, fried for 2 min and 4 min were 0,123 0,002, 0,095 0,002, and 0,085 0,002 mg g extract, respectively. While total phenolic were 99,621 0,63, 84,829 1, and 013, 56,794 1,14 mg GAE g extract, respectively. The result showed that frying reduced resveratrol and total phenolic contents in Emping.