

Efek pemanggangan terhadap kadar resveratrol pada serbuk biji melinjo (*Gnetum gnemon* L.) = Effect of roasting on the resveratrol level in melinjo (*Gnetum gnemon* L.) seed powder

Desta Andriyani, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20458530&lokasi=lokal>

Abstrak

Resveratrol merupakan suatu senyawa flavonoid golongan stilbene yang terkandung didalam tanaman salah satunya ialah melinjo *Gnetum gnemon* L. . Melinjo banyak dikonsumsi menjadi olahan makanan ringan seperti kue kering. Tujuan dilakukannya penelitian ini ialah untuk melihat efek pemanggangan terhadap kadar senyawa resveratrol pada serbuk biji melinjo Pada penelitian ini dilakukan proses pemanggangan terhadap serbuk biji melinjo serta serbuk biji melinjo yang ditambahkan dengan telur, pemanggangan pada suhu 145 C selama 10 dan 20 menit.. Ekstraksi dilakukan dengan metode refluks menggunakan pelarut etanol 96 pada suhu 60 -80 C. Penetapan kadar dilakukan dengan metode KCKT dan penetapan kadar total fenolik dengan metode Folin-Ciocalteu. Hasil penetapan kadar resveratrol setelah proses pemanggangan ialah terjadi peningkatan dan penurunan kadar resveratrol secara signifikan selama pemanggangan 0, 10, dan 20 menit pada sampel tanpa telur berturut-turut ialah 0,1025; 0,1397; 0,1262 mg/g simplisia, hal serupa terjadi pula pada sampel dengan telur yaitu 0,0870; 0,0973; 0,0738 mg/g simplisia. Kadar fenolik total pada serbuk biji melinjo juga mengalami perubahan yang sama seperti pada hasil penetapan kadar KCKT, terjadi peningkatan dan penurunan secara signifikan selama pemanggangan 0, 10, dan 20 menit pada sampel tanpa telur berturut-turut ialah 10,6436; 12,2379; 11,6923 mg/g simplisia, serta pada sampel dengan telur yaitu 7.2126; 7.2482; 6.2451 mg/g simplisia. Pemanggangan mengakibatkan perubahan kadar resveratrol dan fenolik total pada biji melinjo.

<hr>Resveratrol is a phenolic compound from stilbene group contained in various plants such as melinjo *Gnetum gnemon* L. . The seeds are often consumed by baked into cookies. The purpose of this research was to evaluate the roasting effect on resveratrol level and phenolic compound in melinjo seed powder. In this research the roasting process of melinjo seed powder and melinjo seed powder added with eggs was done at 145 C for 10 and 20 minutes. Extraction by reflux using ethanol 96 at 60 80 C. The determination of the resveratrol content was performed by HPLC. While total phenolic content was determined by Folin Ciocalteu method. Resveratrol level change significantly before and after roasting and the result 0, 10, 20 min 0,1025 0,1397 0,1262 mg g and 0,0870 0,0973 0,0738 mg g. The total phenolic content of the seed powder of melinjo also showed similar pattern 10,6436 12,2379 11,6923 mg g and 7.2126 7.2482 6.2451 mg g . The roasting process on the melinjo seed powder affects the content of the resveratrol and phenolic compound.