

# **PENGARUH PENAMBAHAN VARIASI JENIS JAHE TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN KADAR FENOLIK TOTAL ENTING- ENTING SALAK**

## **INTISARI**

Konsumsi pangan dikalangan masyarakat khususnya remaja saat ini telah berubah seiring waktu. Beberapa factor yang semakin tingginya pendidikan orang tua serta kesadaran akan pengaruh makanan bagi tubuh. Sehingga mau tidak mau perlu adanya pengembangan produk yang juga dapat menyesuaikan kebutuhan konsumen sekarang ini. Produk tersebut juga berpengaruh untuk kesehatan serta fungsi tambahn lain selain pangan sebagai fungsi sumber energy manusia. Setiap hari kita terpapar oleh radikal bebas, baik yang dihasilkan sendiri oleh tubuh, dari makanan yang kita konsumsi penyakit-penyakit yang dapat disebabkan oleh radikal bebas diantaranya yaitu alergi, *Anthritis* (radang sendi), kanker dan pemicu *Diabetes Mellistus* (DM)

Sekarang ini sudah banyak sekali olahan yang menggunakan buah salak. Diantaranya manisan salak, dodol salak, sirup salak, keripik salak dan enting-enting salak (Hadi, 2005). Maka dari macam-macam inovasi produk olahan buah salak tersebut penulis ingin mengetahui aktivitas antioksidan dan kadar fenolik total produk olahan buah salak yaitu enting-enting salak dengan 3 macam variasi jahe.

Adapun pengujian-pengujian yang dilakukan diantaranya yaitu Aktivitas Antioksidan, Fenolik Total, Tekstur dan Warna L ab. Penambahan variasi jahe terbaik pada penelitian ini adalah penambahan Jahe Gajah 1,5% yaitu memiliki Aktivitas Antioksidan paling tinggi yaitu 0,76. Kadar Fenolik Total paling tinggi yaitu sebesar 0,177. Tekstur dan Warna L a dan b 36,05, 3,31 dan 11,19.

Kata Kunci : enting-enting salak, aktivitas antioksidan, kandungan fenolik total, radikal bebas, jahe

# **EFFECT OF ADDITIONAL VARIATIONS OF GINGER TYPES ON ANTIOXIDANT ACTIVITY AND TOTAL PHENOLIC LEVELS OF ENTING-ENTING SALAK**

## **ABSTRACT**

Food consumption among the community, especially teenagers, has changed over time. Several factors are increasing parental education and awareness of the influence of food on the body. So like it or not, there is a need for product development that can also adapt to the needs of today's consumers. These products also affect health and other additional functions besides food as a function of human energy sources. Every day we are exposed to free radicals, both those produced by the body, from the food we consume, diseases that can be caused by free radicals, including allergies, arthritis, cancer and triggers for diabetes mellitus (DM).

Now there are a lot of preparations that use salak fruit. Among them candied salak, salak lunkhead, salak syrup, salak chips and salak chips (Hadi, 2005). So from the various innovations of salak fruit processed products, the authors want to know the antioxidant activity and total phenolic content of salak fruit processed products, namely salak enting-enting with 3 kinds of ginger variations.

The tests carried out include Antioxidant Activity, Total Phenolic, Texture and Color Lab. The addition of the best variation of ginger in this study was the addition of 1.5% Elephant Ginger which had the highest antioxidant activity of 0.76. The highest total phenolic content is 0.177. Texture and Color L a and b 36.05, 3.31 and 11.19.

Key words: enting-enting salak, antioxidant activity, total phenolic content, free radicals, ginger