

## **ABSTRAK**

### **PENGARUH EKSTRAK DAUN SALAM (*Syzygium polyanthum* (Wight.) Walp.) TERHADAP TINGKAT HIDROLISIS PATI, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN SIFAT SENSORI NASI INSTAN**

Oleh

**Isnaini Rahmadi**

Di beberapa negara Asia, diabetes mellitus (DM) erat kaitannya dengan jumlah konsumsi beras harian yang berpengaruh pada kadar gula darah. Agar nasi yang dikonsumsi aman bagi penderita DM, daya cerna atau tingkat hidrolisis patinya harus diturunkan. Penambahan ekstrak daun salam diyakini dapat mempengaruhi metabolisme pati karena mengandung senyawa polifenol. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh konsentrasi optimal ekstrak daun salam yang menghasilkan nasi instan dengan tingkat hidrolisis pati rendah, aktivitas antioksidan tinggi dan sifat sensori yang disukai. Penelitian ini disusun dalam Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan enam konsentrasi ekstrak daun salam, yaitu 0%, 5%, 10%, 15%, 20% dan 25% terhadap volume larutan untuk pemasakan. Hasil penelitian menunjukkan penambahan ekstrak daun salam tidak berpengaruh terhadap tingkat hidrolisis pati dan total fenol nasi instan, namun berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan dan sifat sensori nasi instan. Perlakuan terbaik adalah nasi instan dengan penambahan ekstrak daun salam 0 % yang memiliki

karakteristik tingkat hidrolisis pati 15,21 %, aktivitas antioksidan 79,44 % dan total fenol 186,00 ppm GAE, persentase panelis dengan kriteria suka terhadap aroma sebesar 49,52 %, rasa sebesar 59,05 %, warna sebesar 86,67 % dan kepulenan sebesar 41,90 %.

Kata kunci : *antioksidan, daun salam, hidrolisis pati, nasi instan*