

ABSTRACT

EFFECT OF ADDITION OF COMBINATION OF TURMERIC, CINNAMON OR GUAVA LEAVES FOR RICE COOKING ON STARCH DIGESTIBILITY, ANTIOXIDANT ACTIVITY, PHENOLIC CONTENT CONSUMER ACCEPTABILITY AND RICE GLYCEMIC RESPONSE

By

SITI MA'RIFAH

The research aims to evaluate the effect of addition of combination of turmeric (.bhs latin), cinnamon (bhs latin) atau guava leaves (bhs latin) for rice cooking on starch digestibility, antioxidant activity, total phenolic content and consumer acceptability of the rice. Basic formula containing 2 g of turmeric and 1 g cinnamon was reformulated by adding of guava leaves. Peroportion of guava leaves in formulation was less than 50 % (1,5 g). Analysis of variance (Anova) was applied to the data in order to get estimated error and to observe the differentiation between the formulas. Homogeneity and additivity of the data were evaluated using Bartlett and Tuckey analysis. The result shows that formulations containing turmeric, cinnamon or guava leaves did not affect starch digestibility, antioxidant activity and total phenolic content of the rice. Rice cooked with formulation containing of 1,33 g turmeric, 0,67 g cinnamon and 1 guava leaf was considered suitable as staple food. The rice has antioxidant activity but its glycemix respons was similar with the common rice (control).

Keywords: Rice, Turmeric, Cinnamon, and Guava Leaf.

ABSTRAK

PENGARUH PENAMBAHAN CAMPURAN KUNYIT, KAYU MANIS, DAN DAUN JAMBU BIJI PADA PEMASAKAN NASI TERHADAP TINGKAT HIDROLISIS PATI, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, TOTAL FENOL, PENERIMAAN KONSUMEN DAN RESPON GLIKEMIK NASI

Oleh

SITI MA'RIFAH

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh formulasi campuran kunyit, kayu manis dan daun jambu biji untuk memasak nasi agar mendapatkan nasi yang memiliki tingkat hidrolisis pati rendah, aktivitas antioksidan dan total fenol nasi yang tinggi dan layak dijadikan sebagai makanan pokok. Penelitian ini merupakan pengembangan formula dasar yang merupakan campuran 2 g kunyit dan 1 kayu manis dengan penambahan daun jambu biji. Berat daun jambu biji yang akan ditambahkan maksimal 50% dari total campuran (1,5 g). Data yang diperoleh dianalisis ragam untuk mendapatkan penduga ragam galat dan uji signifikan untuk mengetahui ada tidaknya pengaruh antar formula. Kehomogenan data diuji dengan uji Bartlett dan kemenambahan data diuji dengan uji Tuckey. Untuk mengetahui perbedaan antar formula campuran kunyit, kayu manis dan daun jambu biji data diuji lebih lanjut dengan uji beda nyata terkecil (BNT) pada taraf nyata 5%. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa formulasi

campuran kunyit, kayu manis dan daun jambu biji tidak berpengaruh terhadap tingkat hidrolisis pati nasi, tetapi berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan dan kadar total penol nasi yang dihasilkan. Formula campuran 1,33 g kunyit, 0,67 kayu manis, dan 1 g daun jambu biji menghasilkan nasi yang dianggap layak sebagai makanan pokok oleh konsumen, memiliki aktivitas antioksidan tetapi belum dapat menurunkan respon glikemik nasi.

Kata kunci: *Nasi, Kunyit, Kayu Manis dan Daun Jambu Biji.*