ABSTRAK

PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK EKSTRAK TEH HIJAU (Camellia sinensis) DAN BUBUK EKSTRAK TEH HITAM (Camellia sinensis (L.) O.K.) TERHADAP DAYA CERNA PATI DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN NASI FUNGSIONAL

Oleh

SUSI TRI UTAMI

Beras selain sebagai pangan pokok juga dapat diproses menjadi bahan baku pangan fungsional. Beras sering dihindari sebagian orang karena berpotensi memperparah penyakit diabetes melitus terutama beras yang berkadar amilosa rendah. Beras dengan kadar amilosa rendah mempunyai daya cerna pati tinggi sehingga mempercepat kenaikan puncak kadar glukosa darah. Salah satu cara menurunkan daya cerna pati yaitu dengan menambahkan zat aktif seperti polifenol yang terdapat dalam teh. Penelitian ini bertujuan menghasilkan nasi dengan daya cerna pati rendah yang mempunyai aktivitas antioksidan tinggi dengan cara menambahkan ektrak teh hijau dan teh hitam pada berbagai konsentrasi. Rancangan percobaan pada penelitian disusun secara faktorial menggunakan Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan 4 kali ulangan. Faktor pertama adalah jenis teh (T) terdiri dari teh hijau (T1) dan teh hitam (T2). Faktor kedua konsentrasi bubuk ekstrak teh (K) terdiri dari (K1) 0%, (K2) 1%, (K3) 2%,

(K4) 3%, (K5) 4%, dan (K6) 5%. Data yang diperoleh diuji kemenambahannya

dengan menggunakan uji Tuckey dan kesamaan ragam (kehomogenan) diuji

menggunakan uji Bartlett. Data dianalisis dengan analisis ragam untuk

mendapatkan penduga ragam galat dan mengetahui ada tidaknya perbedaan

perlakuan. Data dianalisis lebih lanjut menggunakan perbandingan ortogonal dan

polinominal ortogonal pada taraf 1% dan 5% untuk mengetahui perbedaan antar

perlakuan dan melihat kecenderungan antar perlakuan. Hasil penelitian

menunjukkan bahwa konsentrasi teh hijau sebesar 5% merupakan perlakuan

terbaik terhadap daya cerna pati dan aktivitas antioksidan nasi fungsional.

Kriteria skor organoleptik nasi fungsional teh hijau 3,61 (suka).

Kata kunci: antioksidan, beras, pangan fungsional, pati, teh