

**IDENTIFIKASI SENYAWA FITOKIMIA DAN EVALUASI PENGARUH
PEMANASAN TERHADAP DAYA ANTIOKSIDAN BUMBU-BUMBU
RENDANG**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2015**

IDENTIFIKASI SENYAWA FITOKIMIA DAN EVALUASI PENGARUH PEMANASAN TERHADAP DAYA ANTIOKSIDAN BUMBU-BUMBU RENDANG

Fauzan Azima, Tutty Anggraini, Nining Sriwahyuni
Fakultas Teknologi Pertanian, Jurusan Pascasarjana TIP
Corresponding author; email: niningsri42@yahoo.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui senyawa fitokimia bumbu-bumbu yang digunakan dalam pembuatan rendang, mengetahui kadar bahan aktif penyusun bumbu-bumbu rendang, mengetahui daya antioksidan masing-masing bumbu rendang, dan produk rendang (gulai, kalio, rendang basah, dan rendang kering). Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 4 perlakuan dan 3 kali ulangan. Data pengamatan dianalisis dengan uji F, dan uji lanjut *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Perlakuan pada penelitian ini adalah lama pemanasan masing-masing A = pemanasan selama 30 menit sampai terbentuk gulai, B = pemanasan lanjutan selama 30 menit sampai terbentuk kalio C = pemanasan lanjutan selama 30 menit sampai terbentuk rendang basah, D = pemanasan lanjutan selama 30 menit sampai terbentuk rendang kering. Hasil penelitian menunjukkan bumbu rendang mengandung senyawa fitokimia (fenolik, alkaloid, flavonoid, terpenoid, dan saponin). Jumlah komponen utama yang didapatkan pada bawang merah, cabe merah, cengkeh, daun jeruk, daun kunyit, daun salam, jahe, jintan, kayu manis, kemiri, ketumbar, lengkuas, pala, dan sereh berturut-turut yaitu inulin 2695.5 ppm, kapsaisin 49.5 ppm, eugenol 57.09 %, trans-cinnamyl acetate 13.32%, kurkumin 2.057 ppm, eugenol 3.43%, zingiberine 2.84%, safranal 2152.2 ppm, sinamaldehyd 4.52%, linolenic acid 49.91 %, linalool 7.03 %, sineol 1.07 %, miristin 0.02 ppm, ascorbic acid 31.82 %. Nilai aktifitas antioksidan ekstrak rempah-rempah berkisar antara 15.29 – 63.37%. Bumbu rendang dengan penambahan santan berkisar 1.31 – 26.03%, cengkeh memiliki aktifitas antioksidan tertinggi pada ekstrak rempah dengan nilai aktivitas antioksidan 63.37% dan diikuti cabe 58.16%, bawang putih, 50.12%, kayu manis 43.73%, sereh 36.33%, jintan 35.69%, daun jeruk purut 35.60%, lengkuas 22.77%, ketumbar 22.69%, pala 21.64%, daun salam 20.73%, jahe 16.92%, kemiri 16.74%, bawang merah 16.09%, daun kunyit 15.29%. Perkiraan masa simpan rendang berdasarkan hasil pengamatan dengan rancimat 743, kalio 0.24 bulan, rendang basah 2.7 bulan, dan rendang kering 6.8 bulan.

Kata kunci : antioksidan, rempah-rempah, pemanasan, senyawa aktif fitokimia