



ABSTRAK

UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FALKUTAS ILMU – ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI
SKRIPSI, SEPTEMBER 2017

RIVAN ARBIANTO

POTENSI UMBI UWI (*Dioscorea alata L.*) SEBAGAI PANGAN ALTERNATIF YANG KAYA DENGAN ANTIOKSIDAN.

VI BAB, Halaman, Tabel, Gambar.

Latar Belakang : Masyarakat di Indonesia pada umumnya makanan pokoknya berupa beras. Beras dapat digantikan oleh umbi-umbian yang kaya dengan karbohidrat seperti umbi uwi (*Dioscorea spp.*) Fungsi utama pangan antioksidan adalah untuk mencegah terbentuknya radikal bebas yang dinilai sebagai pemicu utama terjadinya berbagai penyakit degeneratif. Pada beberapa penelitian disebutkan bahwa kelompok polifenol memiliki peran sebagai antioksidan yang baik untuk kesehatan. Umbi uwi diketahui mengandung senyawa utama yaitu polifenol yang dapat berfungsi sebagai antioksidan,

Tujuan : Untuk mengetahui aktivitas antioksidan, total fenol dan pembuatan tepung umbi uwi putih sebagai pangan alternatif serta menganalisa kadar air, abu, protein, lemak, serat, dan Karbohidrat.

Metode : Penelitian ini menggunakan metode uji antioksidan DPPH, uji total fenol metode folin-ciocalteu, pembuatan tepung umbi uwi sebagai pangan alternatif serta mengetahui kandungan kadar air, abu, protein, lemak, serat, dan Karbohidrat.

Kesimpulan dan saran: Pada penelitian ini hasil pengujian total fenol yang terdapat pada ekstrak umbi uwi putih adalah setara asam galat 551,5 ppm. Sedangkan aktivitas antioksidan adalah sangat kuat yaitu IC₅₀ senilai 13,98 ppm. Karakteristik sebagai berikut: hasil pengukuran, diperoleh kadar air 6,29%, kadar abu 2,52%, kadar lemak 9,90%, kadar serat 2,14%, kadar protein 0,88%, dan karbohidrat 86,43%. Amilum umbi uwi berupa butiran tunggal, butir agak pipih atau oval banyak butir kecil, ada butir pati, dan juga hilus berupa garis dan ada juga butir majemuk.

Kata Kunci :*Umbi Uwi, aktivitas antioksidan, total fenol, tepung umbi uwi.*



ABSTRACT

UNIVERSITY OF ESA UNGGUL
FACULTY OF HEALTH SCIENCE
PROGRAME STUDY NUTRITION SCIENCE
UNDERGRADUATE THESIS, SEPT 2017

RIVAN ARBIANTO

POTENTIAL THE TUBER (*Dioscorea alata L.*) AS AN ALTERNATIVE WITH ANTIOXIDANT.

BAB VI, Page, Table, Picture

Background: The people in indonesia in general food anyway of rice.Rice can be replaced by tubers rich with carbohydrates as tubers the tuber (*Dioscorea spp.*). The main function of food antioxidant is to prevent the establishment of the free radicals seen as trigger main various diseases occurrences degenerative. On some research mentioned that the polifenol having the role of the antioxidant that is good for the health. Tubers the tuber known compound containing main namely polifenol that can serve as antioxidant.

Purpose: To know antioxidant activity , total of phenol and making starchy tubers the tuber as food alternatives and analyze proximate.

Results: This research using dpph antioxidant tested methods, the total phenol folin-ciocalteu method, the tuber starchy tubers, starch and analyze the proximate tuber in starchy tubers.

Conclusions: On this research results testing total phenol which is found in extract tuber the tuber white is equivalent of gallic acid 551,5 ppm. While antioxidant activity is very strong namely IC₅₀ worth 13,98ppm. The following characteristics: measurement result, obtained the water 6,29 %, abu 2,52 %, fat 9,90 %, fiber 2,14 %, protein 0,88 %, and carbohydrates 86,43 %. Amilum tuber the tuber in the form of granules single, somewhat flattened grains or oval many small grains, there are starch grains, and also the hilum in the form of the line and there are also grains compound

Keywords: *The tubers of the tuber , activity antioxidant , total phenol , starch tubers the tuber.*