

ABSTRAK

Nama : Ummi Choirunnisa
Jurusan : Ilmu Gizi
Judul : Karakteristik Amilum Biji Durian (*Durio zibethinus L.*) dan Uji Aktivitas Antioksidan Secara *In-Vitro*

Akan sangat disayangkan jika biji durian yang sering dianggap limbah tidak dimanfaatkan untuk sesuatu yang lebih besar manfaatnya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui : (1) Mengetahui karakteristik amilum yang terkandung pada biji durian (*Durio zibethinus L.*), (2) Mengetahui kadar air dan kadar abu serta kandungan fitokimia pada biji durian (*Durio zibethinus L.*), (3) Mengetahui aktivitas antioksidan pada biji durian (*Durio zibethinus L.*). Untuk melihat karakteristik amilum dilakukan dengan metode iodin, dan uji aktivitas antioksidan dilakukan dengan metode DPPH yang menggunakan pelarut etanol 96%. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan karakteristik amilum yang didapat dari hasil isolasi amilum merupakan amilum yang tinggi akan kandungan amilosa, pada tepung biji durian (*Durio zibethinus L.*) memiliki kadar air sebesar 6.854%, kadar abu 0.122%, pada biji durian (*Durio zibethinus L.*) positif memiliki senyawa fitokimia seperti alkaloid, flavonoid dan tanin, serta memiliki nilai IC₅₀ sebesar 197.217 ppm (rendah), bila dikaitkan dengan nilai IC₅₀ pada Vitamin C sebesar 3.359 ppm (sangat kuat) menunjukan daya aktivitas antioksidan 59 X lebih rendah.

Kata Kunci : *aktivitas antioksidan, biji durian, DPPH, Durio zibethinus L., fitokimia, karakteristik amilum*

ABSTRACT

Name : Ummi Choirunnisa
Program Study : Nutrition
Judul : The Characteristic of Amilum Biji Durian (*Durio Zibethinus L.*) and Antioxidant Ttest Activity *In-Vitro*

It would be very unfortunate if durian seeds are often considered waste is not used for something more beneficial. The purpose of this study was to determine: (1) Knowing the characteristics of the starch contained in the seeds of durian (*Durio zibethinus L.*), (2) Knowing the moisture content and ash content and phytochemical content in the seeds of durian (*Durio zibethinus L.*), (3) knowing the antioxidant activity in the seeds of durian (*Durio zibethinus L.*). To see the characteristics of the starch made by the method of iodine, and test the antioxidant activity DPPH method that using ethanol 96%. Based on the results of this study concluded that the characteristics of starch obtained from the isolated starch is a starch that high amylose content, flour seed durian (*Durio zibethinus L.*) has a water content of 6854%, ash content of 0.122%, the seeds of durian (*Durio zibethinus L.*) had positive phytochemical compounds such as alkaloids, flavonoids and tannins, as well as having IC50 value of 197 217 ppm (low), when associated with IC50 values in the vitamin C of 3.359 ppm (very strong) showed antioxidant activity 59 X power is lower.

Keywords : *antioxidant activity, DPPH, durian seed, Durio zibethinus L., phytochemicals, starch characteristics*