

RINGKASAN

PENGARUH VARIASI MALTODEKSTRIN–SUKROSA PADA KARAKTERISTIK GRANUL INSTAN EKSTRAK ETANOL DAUN UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas. L*) VARIETAS ANTIN-3

Devy Safitri

Antin-3 mengandung senyawa flavonoid sebesar $4,83 \pm 0,07\%$ dan polifenol sebesar $16,98 \pm 0,07$ yang dapat digunakan sebagai sumber antioksidan yang digunakan secara oral nutraceutical yaitu granul instan. Granul instan ini menggunakan metode granulasi basah.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi maltodekstrin-sukrosa pada karakteristik granul instan ekstrak etanol daun ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas. L*) varietas Antin-3. Manfaat penelitian adalah memberikan informasi tentang bagaimana variasi maltodekstrin-sukrosa terhadap uji granul.

Pada penelitian ini menggunakan 3 macam formula dengan perbedaan variasi maltodekstrin-sukrosa sebanyak (F1):(F2):(F3) = (63,5%;30%) ; (58,5%;35%) ; (53,5%;40%) kemudian dilakukan uji evaluasi granul instan yakni ; organoleptis, kadar air, kecepatan alir, dan sudut istirahat. Hasil penelitian ini menunjukkan granul instan memiliki kadar air F1:F2:F3 yaitu 1,6%; 1,3%; 1,6% dengan persyaratan uji kadar air yang baik yaitu dengan rentang konsentrasi 2% - 5%, kecepatan alir F1:F2:F3 yaitu 19,56 g/detik; 24,27 g/detik; 04,07 g/detik dengan persyaratan kecepatan alir yang baik yaitu tidak kurang dari 5,5 g/detik, sudut istirahat F1:F2:F3 yaitu $26,90^\circ$; $25,20^\circ$; $24,17^\circ$ dengan persyaratan sudut istirahat yang baik yaitu $<40^\circ$.

Dari hasil evaluasi yang sudah didapatkan, kemudian data tersebut diolah menggunakan data statistik uji kruskal wallis. Pada penelitian selanjutnya dapat dilakukan uji kompresibilitas, uji stabilitas, uji distribusi ukuran partikel, uji kecepatan melarut dan pH.

Kata kunci : Antin-3, antioksidan, granulasi basah, maltodekstrin, sukrosa, granul instan