

## **Analisis Kadar Total Senyawa Fenolik, Pati Resisten, dan Daya Cerna Pati *In Vitro* pada Nasi Kuning**

**Angelina Felga Putri<sup>1</sup>, Ninik Rustanti<sup>1</sup>, Hartanti Sandi Wijayanti<sup>1</sup>, Fitriyono Ayustaningwarno<sup>1</sup>**

### **ABSTRAK**

Latar belakang: Nasi kuning merupakan hidangan khas Indonesia yang ditambahkan dengan kunyit dan santan. Kunyit mengandung senyawa fenolik, sedangkan santan kaya akan lemak yang keduanya dapat memengaruhi kadar pati resisten dan daya cerna pati. Dengan demikian, nasi kuning berpotensi menjadi alternatif makanan pokok bagi diabetes melitus tipe 2.

Tujuan: Mengetahui pengaruh penambahan kunyit dan santan terhadap kadar total senyawa fenolik, pati resisten, dan daya cerna pati nasi kuning.

Metode: Penelitian eksperimental dengan rancangan acak lengkap satu faktor berdasarkan konsentrasi kunyit dan santan, yaitu F0 (0%:0%), F1 (3%:44%), dan F2 (9%:12%). Analisis statistik kadar total senyawa fenolik dan daya cerna pati menggunakan *One-Way ANOVA*, sedangkan kadar pati resisten menggunakan *Kruskall-Wallis*. Formulasi terbaik ditentukan dengan *Multiattribute Decision Using a Compensatory Model and Additive Weighing*.

Hasil: Peningkatan konsentrasi kunyit dapat meningkatkan kadar total senyawa fenolik ( $p < 0,001$ ) dan menurunkan daya cerna pati ( $p = 0,005$ ). Peningkatan konsentrasi santan dapat meningkatkan kadar pati resisten ( $p = 0,001$ ). Formulasi terbaik adalah nasi kuning F2.

Kesimpulan: Penambahan kunyit dan santan dapat meningkatkan kadar total senyawa fenolik, pati resisten dan daya cerna pati nasi kuning.

Kata kunci: senyawa fenolik, pati resisten, daya cerna pati, nasi kuning, kunyit, santan.

---

<sup>1</sup>Departemen Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Indonesia