

## ABSTRAK

*NUR LATIFA. Stabilitas Antosianin dan Aktifitas Antioksidan Tepung Beras Hitam Berdasarkan Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan. Dibimbing oleh NURHIDAJAH dan MUHAMMAD YUSUF*

Beras hitam merupakan salah satu jenis beras yang mulai populer di masyarakat dan dikonsumsi sebagai pangan fungsional karena bermanfaat bagi kesehatan. Tepung beras hitam selama penyimpanan memiliki kelemahan yaitu berkurangnya kandungan antosianin dan antioksidan dikarenakan kemasan yang kurang tepat untuk penyimpanannya sehingga peningkatan pH, warna akan semakin hilang kandungan antosianin juga akan semakin berkurang. Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan pengemasan untuk melihat perubahan dari sifat kimia dan fisiknya, menggunakan plastik poliepropilen (PP) dan aluminium foil (Alufo). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap kadar antosianin, aktifitas antioksidan, kadar air, dan warna tepung beras hitam. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap faktorial yang terdiri dari 2 faktor yaitu faktor pertama jenis kemasan (PP dan Alufo) dengan ketebalan masing-masing 0,5 mm dan faktor kedua lama penyimpanan (0 hari, 14 hari, 28 hari, 42 hari, dan 56 hari) dalam suhu ruang. Hasil uji statistik didapatkan bahwa jenis kemasan dan lama penyimpanan ada pengaruh terhadap kadar antosianin, aktifitas antioksidan, kadar air, dan warna. Kadar Antosianin tepung beras hitam diakhir masa simpan pada kemasan PP sebesar 5,39 ppm dan Alufo 14,14 ppm. Aktifitas antioksidan diakhir masa simpan pada kemasan PP sebesar 18,6 % dan Alufo 24,48 % . Kadar Air diakhir masa simpan pada kemasan PP 2,34 % dan Alufo 2,65 % . Nilai warna diakhir masa simpan pada kemasan PP 8,351 dan Alufo 7,568.

Kata kunci : Tepung Beras Hitam, Kemasan, Penyimpanan, antosianin, antioksidan.