#### **BAB III**

## **METODE PENELITIAN**

## 1. Deskripsi Metode Pendekatan Meta Analisis

Pada dasarnya dalam penyesuaian metode dengan meta analisis pada tahap ini tidak ada perubahan yang signifikan, baik dalam metode masih menggunakan analisis penetapan kadar fenolik total dan aktivitas antioksidan beras hitam menggunakan metode spektrofotometri. Penelitian ini menggunakan observasional retrospektif dengan menggunakan data sekunder, yaitu menggabungkan dua atau lebih jurnal acuan sebagai dasar data acuan penelitian. Pada penelitian ini peneliti melakukan rekapitulasi data tanpa melakukan manipulasi eksperimental, yang berarti data yang digunakan valid dan telah teruji kebenarannya.

Proses dalam melakukan meta analisis adalah sebagai berikut:

- a. Mencari artikel jurnal terkait dengan penelitian yang akan dilaksanakan
- b. Melakukan perbandingan dari jurnal-jurnal acuan penelitian sebelumnya yang merujuk pada kesimpulan umum dari masing masing jurnal tanpa melakukan analisis statistik atau analisis yang mendalam pada data dan hasil penelitiannya.
- c. Meyimpulkan hasil dari perbandingan jurnal acuan yang disesuaikan dengan tujuan penelitian

### 2. Informasi Jumlah dan Jenis Artikel

Penelitian ini menggunakan 5 artikel jurnal hasil penelitian sebagai sumber data yang akan digunakan dalam penyusunan hasil serta pembahasan yang akan direview. Artikel jurnal yang digunakan antara lain adalah 4 jurnal internasional yang dapat dipertanggung jawabkan dan satu jurnal nasional.

#### 3. Isi Artikel

Artikel yang sudah di peroleh kemudian dipaparkan sebagai berikut :

### **Artikel Pertama**

Judul Artikel : A Study on Bioactive Content, Antioxidant Activity, and α-Amylase Inhibition of Black Rice Grown in Turkey

Nama Jurnal : European International Journal of Science and Technology

Penerbit : Center for Enhancing Knowledge

Volume & Halaman : 3, 51-69 Tahun Terbit : 2014

Penulis Artikel : Sebnem Selen Isbilir dan Didem Tuncay

Isi Artikel

Tujuan Penelitian : Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan aktivtias antioksidan, konten bioaktif, dan aktivitas penghambatan α-

amilase beras hitam.

Metode Penelitian

Desain Penelitian : Penelitian eksperimental

Populasi dan sampel : Beras hitam dibeli dari Provinsi Edirne Turki

Instrumen : Spektrofotometer

Metode Analisis : Kadar fenolik total dianalisis dengan metode kurva standar regresi linier y = bx + a yang dibuat berdasarkan data

absorbansi dan konsentrasi dari larutan standar asam galat. Aktivitas antioksidan dianalisis dengan rumus % peredaman

## DPPH.

## Hasil Penelitian

## : A. Penetapan Kadar

Komponen bioaktif	Kadar
Fenolik total	830,1 ± 51 mg ekuivalen asam galat / 100g sampel
Flavonoid total	213 ± 89 mg ekuivalen kuersetin / 100g sampel
Antosianin	$141,1 \pm 12,5$ mg ekuivalen kuersetin /100g sampel

## B. Aktivitas Antioksidan

Metode uji antioksidan	Metode Ferri Tiosianat (FTC)	Metode β-carotene bleaching	Metode DPPH
Konsentrasi sampel	Beras hitam (50 µg/ml)	Beras hitam (50-500 µg/ml)	Beras hitam (500 µg/ml)
Konsentrasi pembanding	BHA ( $50 \mu g/ml$ )	BHT (50-500 $\mu$ g/ml)	BHT $(500 \mu\text{g/ml})$
Aktivitas antioksidan sampel	73,25%	79,88-94,89%	77,3%
Aktivitas antioksidan	82,25%	97,2-98,95%	84,15%
pembanding			

## Kesimpulan dan Saran

- : 1. Ekstrak ethanol 60% dari beras hitam mengandung kadar fenolik total sebesar 830,1  $\pm$  51 mg ekuivalen asam galat / 100g sampel.
  - 2. Ekstrak ethanol 60% dari beras hitam menunjukkan aktivitas antioksidan sebesar 77,3%.

Saran : Beras hitam dapat dijadikan sebagai alternatif makanan pokok dan dikonsumsi sehari- hari karena memiliki aktivitas antioksidan.

Artikel Kedua

: Extraction Of Anthocyanins And Polyphenols From Black Rice (Oryza Sativa L.) By Modeling And Assessing Their Judul Artikel

Reversibility And Stability

: Food Chemistry Nama Jurnal

Penerbit : Elsevier Volume & Halaman : 191.12-20 **Tahun Terbit** : 2016

Penulis Artikel : Alessandra Cristina Pedro, Daniel Granato, Neiva Deliberali Rosso

Isi Artikel

Tujuan Penelitian : Penelitian ini bertujuan untuk mengekstraksi flavonoid total, antosianin dan fenolik, serta aktivitas antioksidan dari beras

hitam (*Oryza sativa*) dan untuk mempelajari stabilitas dalam kaitannya dengan pH, cahaya dan kopoligmentasi.

Metode Penelitian

Desain Penelitian : Penelitian eksperimental

Populasi dan sampel Sampel beras hitam (O. sativa L.) diperoleh secara komersial di Ponta Grossa, PR, Brasil, dari panen 2012

Instrumen Spektrofotometer

Metode Analisis : Kadar fenolik total dianalisis dengan metode kurva standar regresi linier y = bx + a yang dibuat berdasarkan data

absorbansi dan konsentrasi dari larutan standar asam galat. Aktivitas antioksidan dianalisis dengan rumus % peredaman

DPPH.

Hasil Penelitian

Beras hitam	Kadar fenolik total	Kadar flavonoid total	Kadar antosianin total	Aktivitas antioksidan
	(mg GAE / 100 g)	(mg QE / 100 g)	(mg QE / 100 g)	(%)
Replikasi 1	$479,94 \pm 0,89$	$54,43 \pm 1,95$	$120,40 \pm 3,12$	$51,78 \pm 1,69$
Replikasi 2	$514,78 \pm 0,23$	$49,95 \pm 1,93$	$118,65 \pm 0,63$	$50,82 \pm 0,40$
Replikasi 3	$540,64 \pm 0,67$	$50,34 \pm 1,27$	$113,67 \pm 0,76$	$46,41 \pm 2,27$
Replikasi 4	$537,12 \pm 1,00$	$49,85 \pm 1,03$	$112,72 \pm 0,56$	$46,05 \pm 0,67$
Replikasi 5	$533,13 \pm 2,18$	$49,97 \pm 1,06$	$112,62 \pm 1,71$	$47,57 \pm 0,10$
Rata-rata	$521,12 \pm 0,99$	$50,91 \pm 1,45$	$115,61 \pm 1,36$	$48,53 \pm 1,03$

Kesimpulan dan : Kesimpulan:

Saran 1. Kadar fenolik total rata-rata ekstrak methanol beras hitam adalah 521,122 mg ekuivalen asam galat / 100g sampel.

- 2. Aktivitas antioksidan rata-rata ekstrak methanol beras hitam adalah 48,526 %.
- 3. Suhu 34,7°C, 80 menit ekstraksi dan rasio sampel-pelarut 1 : 30 terbukti kondisi yang terbaik untuk memaksimalkan kandungan total flavonoid, anthocyanin, fenolik dan aktivitas antioksidan in vitro dari ekstrak beras hitam.

Saran: Ekstrak dari beras hitam yang mengandung senyawa fenolik dan memiliki aktivitas antioksidan yang akan diproduksi harus memperhatikan parameter stabilitasnya sehingga menjaga kualitas produk.

### **Artikel Ketiga**

Judul Artikel : Physicochemical And Antioxidative Properties Of Red And Black Rice Varieties From Thailand, China And Sri Lanka

Nama Jurnal : Food Chemistry

Penerbit : Elsevier Volume & Halaman : 124.132-140

Tahun Terbit : 2011

Penulis Artikel : R. Sompong., S. Siebenhandl-Ehn., G. Linsberger-Martin., E. Berghofer.

Isi Artikel

Tujuan Penelitian : Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan komposisi tiga belas kultivar padi yang berbeda dan hubungannya dengan

aktivtias antioksidan.

Metode Penelitian

Desain Penelitian : Penelitian eksperimental

Populasi dan sampel : Tiga belas varietas padi berwarna dievaluasi dimana delapan varietas disumbangkan dari Pusat Penelitian Padi

Phatthalung, Thailand.

Instrumen : High Performance Liquid Chromatography (HPLC)

absorbansi dan konsentrasi dari larutan standar asam galat. Aktivitas antioksidan dianalisis dengan rumus % peredaman

DPPH.

Hasil Penelitian

Varietas beras hitam	TAC (mg/100 g)	TPC (mg/100 g)	FRAP (mmol Fe(II)/100 g)	DPPH (%)	TEAC (mmol/100 g)
Niaw Dam Pleuak Khao (PK)	256,61 ± 7,66	$665,16 \pm 22,05$	$7,58 \pm 0,06$	$16,43 \pm 0,47$	$12,03 \pm 0,18$
Niaw Dam Pleuak Dam (PD)	$109,52 \pm 0,32$	$336,69 \pm 0,72$	$3,65 \pm 0,03$	$30,25 \pm 1,95$	$4,98 \pm 0,01$
China Black Rice (CNB)	$244,83 \pm 2,13$	$475,87 \pm 19,22$	$5,50 \pm 0,21$	$16,04 \pm 0,41$	$5,40 \pm 0,01$

Kesimpulan dan

: Kesimpulan:

Saran

1. Beras hitam varietas Niaw Dam Pleuak Khao memiliki kadar fenolik total 665,16 ± 22,05 mg ekuivalen asam galat / 100g sampel dan aktivitas antioksidan sebesar 16,43 %.

- 2. Beras hitam varietas Niaw Dam Pleuak Dam memiliki kadar fenolik total 336,69  $\pm$  0,72 mg ekuivalen asam galat / 100g sampel dan aktivitas antioksidan sebesar 30,25 %.
- 3. Beras hitam varietas China Black Rice memiliki kadar fenolik total 475,87  $\pm$  19,22 mg ekuivalen asam galat / 100g sampel dan aktivitas antioksidan sebesar 16,04 %.

Saran: Hasil penelitian ini dapat membantu produsen beras atau teknologi pangan mempromosikan konsumsi produk beras hitam yang memiliki aktivitas antioksidan.

**Artikel Keempat** 

Judul Artikel : Comparison Of Anti-Oxidant Compounds And Antioxidant Activity Of Native And Dual Modified Rice Flour

Nama Jurnal : International Journal of Pharmaceutical Sciences and Research

Penerbit : A Web of Science Volume & Halaman : 11,1203-1209

Tahun Terbit : 2020

Penulis Artikel : B. Thanuja dan R. Parimalavalli

Isi Artikel

Tujuan Penelitian : Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan dan membandingkan kandungan fenolik total, flavonoid total, total

antosianin dan aktivitas antioksidan seperti aktivitas pembersihan radikal DPPH dari tepung beras asli dan tepung beras

modifikasi.

Metode Penelitian

Desain Penelitian : Penelitian eksperimental

Populasi dan sampel : Dua varietas padi (Oryza sativa L.) seperti Samba-White Ponni dan Black Kavuni digunakan dalam penelitian ini. Beras

dibeli dari Toko Organik di Trichy, Tamil Nadu, India

Instrumen : Spektrofotometer

Metode Analisis : Kadar fenolik total dianalisis dengan metode kurva regresi linier y = bx + a yang dibuat berdasarkan data absorbansi dan

konsentrasi dari larutan standar asam galat. Aktivitas antioksidan dianalisis dengan rumus % peredaman DPPH.

Hasil Penelitian

Varietas	Kadar fenolik total	Kadar flavonoid total	Kadar antosianin total	Aktivitas antioksidan
	(mg GAE / 100 g)	(mg QE / 100 g)	(mg QE / 100 g)	(% DPPH)
NWRF (Beras putih)	$25,64 \pm 0,106$	$2,60 \pm 0,41$	***	$3,08 \pm 0,83$
DMWRF (Beras putih)	$23,29 \pm 0,36$	$2,59 \pm 0,08$	***	$2,66 \pm 1,06$
NBRF (Beras hitam)	$167,13 \pm 12,90$	$109,81 \pm 10,30$	$78,85 \pm 8,42$	$25,13 \pm 1,92$
DMBRF (Beras hitam)	$146,72 \pm 10,23$	$95,78 \pm 4,93$	$72,87 \pm 2,40$	$16,90 \pm 1,29$

# Kesimpulan

# : Kesimpulan:

- 1. Kadar fenolik total rata-rata ekstrak methanol beras hitam lebih tinggi dari pada ekstrak methanol beras putih, yaitu 156,925 mg ekuivalen asam galat / 100g sampel,
- 2. Aktivitas antioksidan rata-rata ekstrak methanol beras hitam lebih tinggi daripada beras putih yaitu 75,86 % Saran: Stabilitas senyawa fenolik dari beras hitam dapat dipengaruhi oleh kondisi pengolahan dan penyimpanannya sehingga kedua faktor tersebut perlu diperhatikan.

### **Artikel Kelima**

Judul Artikel : Ekstraksi Komponen Bioaktif Bekatul Beras Lokal Dengan Beberapa Jenis Pelarut

Nama Jurnal : Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan

Penerbit : Indonesian Food Technologist Community

Volume & Halaman : 2, 72-79 Tahun Terbit : 2013

Penulis Artikel : I W. R. Widarta, K.A. Nocianitri, L. P. I. P. Sari

Isi Artikel

Tujuan Penelitian : Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan pelarut yang paling tepat digunakan untuk mengekstrak komponen

bioaktif dan aktivitas antioksidan yang tertinggi yang terdapat dalam bekatul beras merah, beras hitam, dan beras putih

Metode Penelitian

Desain Penelitian : Penelitian eksperimental

Populasi dan sampel : Bahan yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah bekatul diperoleh dari pabrik penyosohan gabah P4S Somya

Pratiwi, Dusun Wongaya Betan, Desa Mengesta, Kecamatan Penebel, Kabupaten Tabanan, Provinsi Bali. Varietas yang

digunakan adalah bekatul dari beras beras hitam yang dibudidayakan di wilayah setempat.

Instrumen : Spektrofotometer

Metode Analisis : Kadar fenolik total dianalisis dengan metode kurva standar regresi linier y = bx + a yang dibuat berdasarkan data

absorbansi dan konsentrasi dari larutan standar asam galat. Aktivitas antioksidan dianalisis dengan rumus % peredaman

DPPH.

Hasil Penelitian :

Pelarut beras hitam	Kadar fenolik total (mg GAE / 100 g)	Kadar antosianin total (mg QE / 100 g)	Aktivtias antioksidan (%)
Metanol	7,52 mg	30,63 mg	88,84
Etanol	7,48 mg	33,19 mg	85,62
Aqua	3,50 mg	25,47 mg	57,94

Kesimpulan dan

: Kesimpulan:

Saran

Aktivitas antioksidan terbaik pada bekatul beras hitam dengan pelarut methanol sebesar 88,84% dan kadar total fenol 7,52mg/100g sampel

Saran:

Beras hitam yang diekstraksi dengan pelarut metanol yang menghasilkan kadar fenolik total tertinggi dan aktivitas antioksidan yang paling besar.