

PENGARUH BEBERAPA
KONSENTRASI NATRIUM
METABISULFIT DAN LAMA
BLANCHING TERHADAP SIFAT
FISIKA, KIMIA DAN
ORGANOLEPTIK TEPUNG SALAK
VARIETAS SUWARU SERTA
ANALISA USAHANYA

Submission date: 22-Sep-2021 07:25PM (UTC+0700)
by AGNES MANIS

Submission ID: 1608315531

File name: SENTRASI_NATRIUM_METABISULFIT_DAN_LAMA_BLACHI_-_Agnes_manis.docx (12.9K)

Word count: 833

Character count: 5164

PENGARUH BEBERAPA KONSENTRASI NATRIUM METABISULFIT DAN LAMA BLANCHING TERHADAP SIFAT FISIKA, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK TEPUNG SALAK VARIETAS SUWARU SERTA ANALISA USAHANYA

RINGKASAN

Buah salak adalah buah komoditi khas Indonesia, dan buah ini terdiri dari beberapa varietas, salah satu varietas dari buah salak adalah salak suwaru. Salak suwaru merupakan salak yang diproduksi di desa suwaru, kecamatan pagelaran, kabupaten Malang. Luas daerah tanamnya yaitu sekitar 800 hektar, dengan tingkat produksi sebesar 15 ton per hektar. Salak suwaru juga memiliki dinding kulit bagian dalam, berdaging agak tebal dan mudah dikupas (Sudaryono, t. 2005). Daging buahnya bersekat tiga dan berwarna kuning kecoklatan atau krem. Tebalnya antara 0,5-2,0 cm, panjangnya antara 68 cm dengan berat per buah antara 70-120 g. Jumlah buah per tandan antara 20-40 g. Jadi berdasarkan uraian di atas perlu dilakukan penelitian tentang pengembangan produk berbasis buah salak varietas suwaru yaitu untuk menentukan pengaruh beberapa konsentrasi natrium metabisulfit dan lama blanching terhadap sifat fisika, kimia dan organoleptik tepung salak varietas suwaru serta analisa usahanya. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap faktorial (RAL). Pola faktorial dengan dua faktor, faktor pertama adalah konsentrasi natrium metabisulfit terdiri atas 3 level B1 2 ppm, B2 5 ppm dan B3 8 ppm. Sedangkan faktor kedua yaitu waktu blanching terdiri atas 3 level. N1 5 menit, N2 10 menit dan N3 15 menit. Dari hasil penelitian yaitu pengaruh beberapa konsentrasi natrium metabisulfit dan lama blanching terhadap sifat fisika, kimia dan organoleptik tepung salak varietas suwaru serta analisa usahanya menunjukkan perlakuan terbaik yaitu B1N2 dengan konsentrasi natrium metabisulfit sebesar 2 ppm dan waktu blanching yaitu 10 menit dengan nilai NH 61,20 % yang menghasilkan NH Kadar Air 9,33 %, Kadar Asam 19,40 %, Intensitas Warna 16,28 %, dan Vitamin C 7,08 %. Sedangkan Uji organoleptik yaitu Kesukaan Warna 2,72, Kesukaan Aroma 2,33, Kesukaan Tekstur 4,05 dan Total NH 61,20%.

Kata Kunci: Konsentrasi Natrium Metabisulfit Dan Lama Blanching Terhadap Sifat Fisika, Kimia Dan Organoleptik Tepung Salak Varietas Suwaru.

3 I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

8
Buah salak salah satu produk hasil pertanian yang dapat dijumpai hampir di seluruh wilayah Indonesia. Buah salak dimanfaatkan masyarakat sebagai jamuan saat pertemuan keluarga, rapat, kerja bakti, wisata dan cara-acara yang lain. Produksi buah salak di Indonesia pada tahun 2019 sebesar 896.504 ton meningkat dibandingkan pada tahun 2018 sebesar 50.000 ton (Direktur.J.H2019) Buah ini salah satu produk hortikultura yang bersifat perishable (mudah rusak) dikarenakan kadar air tinggi serta aktivitas respirasinya juga tinggi (Santosa dan Hulopi, 2011). Buah salak pada suhu kamar hanya bertahan sampai umur 7 hari setelah itu buah mengalami kerusakan dengan ciri-ciri kulit buah layu atau daging buahnya busuk (Santosa, 2000). Ketika panen raya tiba menyebabkan hasil pertanian ini mengalami kerusakan karena buah salak melimpah sementara daya jualnya rendah dan buah hanya mampu bertahan selama 7 hari pada suhu kamar.

Inovasi produk berbasis buah salak sudah banyak dilakukan seperti keripik salak dan dodol salak, namun produk keripik salak tidak bisa dikembangkan lebih lanjut menjadi produk turunan sedangkan dodol salak merupakan produk basah yang memiliki umur simpan pendek. Inovasi Lain yang bisa dikembangkan dari buah salak yaitu tepung salak. Menurut Santosa (2020) kelebihan yang dimiliki apabila produk dibuat tepung yaitu umur simpannya panjang, aplikasi dalam bidang pangan lebih luas, mudah dalam pengemasan, mudah dalam pengangkutan serta mudah dalam distribusinya. Tantangan yang dihadapi dalam pengembangan tepung salak yaitu warna coklat yang timbul pada tepung saat proses penepungan dilakukan, hal ini dikarenakan di dalam buah salak mengandung fenol yang menjadi penyebab munculnya *browning* (Wirawan dan Santosa, 2016). Menurut Cahyani dan Hakim (2016) serta astuti dan Rahmi (2017) reduksi munculnya *browning* pada hasil pertanian yang mengandung fenol dapat dilakukan dengan cara perendaman bahan ke dalam larutan natrium metabisulfit dan *blanching*.

Tujuan dari perendaman ini untuk menghambat reaksi pencoklatan yang dikatalisis enzim fenolase dan menghambat pembentukan senyawa hidroksi metal furfural dari senyawa D- glukosa yang menjadi penyebab timbulnya warna coklat (If Malinda Et.al., 2019). Menurut Rizal et.al.(2013) konsentrasi natrium metabisulfit yang tepat dalam pembuatan tepung biji nangka sebesar 400 ppm. Penelitian lain yang dilakukan oleh Padmaningrum dan Utomo (2009) pada pembuatan tepung ubi jalar, konsentrasi natrium metabisulfit terbaik untuk menghasilkan tepung yang berkualitas sebesar 2 ppm. Sedangkan metode *blanching* dilakukan dengan cara pemanasan pada suhu 90°C selama 5 menit bertujuan untuk menonaktifkan enzim

fenolase yang menjadi katalisator pada reaksi oksidasi antara senyawa fenol dengan udara sehingga menimbulkan *browning* (Perdana dan Muchsiri, 2014; Widyasanti *et.al.* 2019). Berdasarkan uraian di atas, melalui penelitian ini mencoba untuk mendapatkan konsentrasi natrium metabisulfit dan waktu *blanching* yang optimal agar didapatkan tepung buah salak yang berkualitas. Penelitian ini diharapkan dapat menjawab segala permasalahan yang dihadapi petani salak terutama saat panen raya tiba.

1.2. Rumusan masalah

1. Berapa kandungan Gizi tepung salak varietas suwaru.
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap tepung salak yang dihasilkan

1.2. Tujuan Penelitian

1. Mendapatkan konsentrasi natrium metabisulfit dan waktu *blanching* yang optimal agar menghasilkan tepung buah salak yang berkualitas.
2. Menghitung analisa usaha pembuatan tepung buah salak berdasarkan perlakuan terbaik.

1.3. Manfaat Penelitian

1. Diduga Konsentrasi natrium metabisulfit dan waktu *blanching* berpengaruh terhadap karakteristik tepung buah salak yang dihasilkan.
2. Diduga usaha pembuatan tepung buah salak layak untuk diusahakan.



PENGARUH BEBERAPA KONSENTRASI NATRIUM METABISULFIT DAN LAMA BLANCHING TERHADAP SIFAT FISIKA, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK TEPUNG SALAK VARIETAS SUWARU SERTA ANALISA USAHANYA

ORIGINALITY REPORT

21 %
SIMILARITY INDEX

20 %
INTERNET SOURCES

4 %
PUBLICATIONS

2 %
STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	repository.ub.ac.id Internet Source	6 %
2	naturindonesia.com Internet Source	5 %
3	scholar.unand.ac.id Internet Source	3 %
4	Noni Fatmala, Hermansyah Hermansyah, Marlin Marlin. "STIMULASI PERTUMBUHAN BIBIT TEH (Camellia sinensis) DENGAN PEMBERIAN URIN SAPI DAN PENGGUNAAN BAHAN STEK YANG BERBEDA", Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia, 2020 Publication	2 %
5	es.scribd.com Internet Source	1 %
6	Yanti Rosmala, Andi Asni, Syahrul Djafar. "STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA	1 %

BUDIDAYA RUMPUT LAUT DI KABUPATEN
SERAM BAGIAN BARAT PROVINSI MALUKU",
JOURNAL OF INDONESIAN TROPICAL
FISHERIES (JOINT-FISH) : Jurnal Akuakultur,
Teknologi Dan Manajemen Perikanan
Tangkap, Ilmu Kelautan, 2020

Publication

7	adoc.pub Internet Source	1 %
8	psdg.geologi.esdm.go.id Internet Source	1 %
9	repository.uinsu.ac.id Internet Source	1 %

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off

PENGARUH BEBERAPA KONSENTRASI NATRIUM METABISULFIT DAN LAMA BLANCHING TERHADAP SIFAT FISIKA, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK TEPUNG SALAK VARIETAS SUWARU SERTA ANALISA USAHANYA

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4
