

## RINGKASAN

**Pengaruh Inkubasi Ekstrak Nanas Pada Sifat Kimia Dan Sensoris Bubuk Biji Salak (*Salacca Zalacca*)**, Alfiansyah Egid Prasetyo, NIM B32160613, Tahun 2019, 56 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Ardiansyah Surya N., S.Si., M.Si (Pembimbing I).

Pengolahan biji salak menjadi bubuk biji salak sudah ada yang melakukannya. Hasil dari pengolahan bubuk biji salak tersebut memiliki cita rasa yang hampir sama dengan kopi namun masih beraroma salak dan berasa asam saat dikonsumsi. Sehingga perlu ada perbaikan pada produk bubuk biji salak, upaya yang dilakukan untuk memperbaiki aroma dan cita rasa bubuk biji salak dengan dilakukannya inkubasi menggunakan ekstrak buah nanas.

Penelitian ini bertujuan untuk memperbaiki cita rasa dan aroma pada bubuk biji salak agar dapat diterima oleh konsumen. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 9 Januari 2019 di laboratorium pengolahan dan laboratorium Analisis Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember. Rancangan percobaan yang dilakukan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL). Perlakuan yang dilakukan yaitu varian waktu inkubasi yaitu 0 jam ( $A_0$ ), 24 jam ( $A_1$ ), 36 jam ( $A_2$ ) dan 48 jam ( $A_3$ ).

Penelitian bubuk biji salak dengan perlakuan inkubasi melalui serangkaian proses. Proses diawali pengecilan ukuran, lalu diinkubasi menggunakan ekstrak nanas dengan varian waktu, selanjutnya pengeringan dengan suhu  $120^{\circ}\text{C}$  selama 3,5 jam, tahap berikutnya disangrai selama 60 menit, setelah itu penghalusan dan pengayakan.

Perlakuan Inkubasi ekstrak nanas berpengaruh tidak nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap kadar air, sedangkan total fenol, warna hedonik, aroma hedonik, rasa hedonik, warna mutu hedonik, aroma hedonik dan rasa mutu hedonik berpengaruh berbeda nyata ( $P > 0,05$ ).

Perlakuan penggunaan ekstrak kasar nanas yang terbaik dengan waktu inkubasi selama 48 jam menghasilkan kadar air 3,34%, total fenol 9,50  $\mu\text{g AGE/g}$ , warna bubuk biji salak coklat (2,82) yang disukai (2.68), aroma bubuk biji salak agak terasa

salak (3,08) yang disukai (2,47), dan rasa bubuk biji salak agak terasa pahit asam (2,40) yang agak disukai (2,40).