

RINGKASAN

Pengaruh Konsentrasi Lada Hitam Dan Pala Pada Pembuatan Minuman Rempah Bir Pletok Celup, Jihan Rosa K.W, NIM B32140841, Tahun 2017, 71 Halaman, Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Pembimbing I).

Bir pletok adalah minuman tradisional khas betawi yang dibuat dari campuran berbagai rempah-rempah seperti jahe, serai, kapulaga, kayu manis, secang yang digunakan untuk memberi warna merah terhadap minuman sehingga warnanya lebih menarik dan beberapa rempah pilihan yang bisa ditambahkan untuk membuat efek minuman bir pletok lebih hangat ketika dikonsumsi, seperti penambahan pala dan lada hitam yang memberi rasa pedas dan memiliki banyak manfaat bagi tubuh.

Lada hitam merupakan rempah yang biasa digunakan kedalam masakan untuk membuat masakan menjadi lebih sedap, lada hitam memiliki rasa lebih pedas dibanding lada putih oleh karena itu lada hitam ketika dikonsumsi menimbulkan efek pedas di tenggorokan dan memberi efek hangat pada tubuh. Pala adalah rempah yang paling banyak dihasilkan didaerah Maluku, Pala yang dipakai untuk bumbu maupun minuman adalah bijinya. Aroma pala sangat khas dan memberikan rasa hangat pada tubuh ketika dimakan atau diminum. Pembuatan bir pletok pada umumnya adalah dengan merebus rempah-rempah kemudian diminum atau dimasukkan kedalam botol. Namun, cara tersebut dirasa kurang praktis serta membuat bir pletok memiliki daya simpan yang singkat

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi lada hitam dan pala pada pembuatan minuman rempah bir pletok celup. Penelitian ini dilaksanakan di Politeknik Negeri Jember pada bulan November 2016 sampai Februari 2017 di Laboratorium Pengolahan Pangan dan Laboratorium Analisis Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Program Studi Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dua faktorial, dengan perlakuan lada hitam 0 gram, 0,5 gram, 0,6 gram, 0,7 gram dan pala 0 gram, 0,3 gram, 0,5 gram, 0,7 gram.

Penambahan pala dan interaksi penambahan lada hitam dan pala dalam pembuatan minuman bir pletok celup tidak berpengaruh nyata terhadap mutu hedonik, hedonik dan perbandingan jamak minuman bir pletok celup. Penambahan lada hitam berpengaruh sangat nyata ($P>0,01$) terhadap aroma mutu hedonik dan rasa mutu hedonik. Penambahan lada hitam berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap warna mutu hedonik dan hedonik, aroma hedonik, dan kenampakan hedonik. Dan tidak berpengaruh nyata terhadap kenampakan mutu hedonik, warna, aroma, rasa dan kenampakan perbandingan jamak.

Hasil menunjukkan penambahan lada hitam 0,7 gram menghasilkan minuman bir pletok celup yang disukai warna merah agak tua dengan nilai 3,57, aroma rempah terasa ada yang menonjol dengan nilai 3,8, terasa rempah dengan nilai 3,63.