

ABSTRAK

Syarifah Ayuni, NIM 4182210233 (2018). Pengaruh Perbandingan antara Jahe Merah dengan Lada Hitam Menggunakan Metode Oven pada Kualitas Tambar Tinuktuk yang Dihasilkan

Tambar tinuktuk adalah salah satu tradisi pengobatan suku Simalungun. Salah satunya khasiatnya untuk pengoatan wanita pasca melahirkan. Namun, keterbatasan tambar tinuktuk disebabkan memiliki ragam jenis yang berbeda tergantung bahan dan pembuatannya. Pada penelitian ini dilakukan pembuatan tambar tinuktuk dengan 8 taraf yang berbeda, yakni (100:0%, 70:30%, 60:40%, 50:50%, 40:60%, 30:70%, 0:100% dan 0:0%). Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbandingan jahe merah dan lada hitam terhadap kualitas tambar tinuktuk. Proses pembuatan tambar tinuktuk dilakukan dengan mengoven beberapa bahan seperti lada hitam, andaliman dan kemiri pada suhu 105°C yang bertujuan untuk menghilangkan kadar air dalam bahan. Dan bahan pendukung lainnya bawang merah, bawang putih, kencur, jahe merah, asam cekala dihaluskan. Setelah tiap bahan dihaluskan ditambah garam himalaya dan ditumbuk kembali dalam alu agar tercampur merata. Hasil tambar tinuktuk diuji dengan menggunakan Rancangan acak lengkap (RAL) yakni uji hedonik dengan menggunakan panelis dengan parameter rasa, aroma, tekstur, dan warna. Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa $p > 0,05$ artinya adanya perbedaan nyata pada warna, rasa dan aroma. Tetapi tidak berpengaruh nyata pada tekstur dimana $P < 0,05$. Kualitas kimia tambar tinuktuk pada uji kadar pH, kadar air dan kadar abu menunjukan hasil $p > 0,05$ yang berarti terdapat perbedaan nyata tiap perlakuan. Dari pengujian yang telah dilakukan kualitas optimasi terbaik tambar tinuktuk dari semua perlakuan adalah pada S6 (30:70%). Hasil propil pertumbuhan bakteri pada kondisi optimum selama penyimpanan 48 jam adalah $2,4 \times 10^4$ cfu/g.

Kata kunci : Tambar tinuktuk, Jahe merah, Lada hitam, Oven, Analisa kimia, Analisa Organoleptik



ABSTRACT

Syarifah Ayuni, NIM 4182210233 (2018). The effect of The Comparation Between Red ginger and Black Pepper Using the Oven Method on The Quality of The Tambar Tinuktuk Produced

Tambar tinuktuk is one of the medical traditions of the Simalungun tribe. One of them is for the treatment of postnatal women. However, the limitation of tinuktuk is due to having a variety of different types depending on the material and manufacture. In this study, the manufacture of Tinuktuk with 8 different levels, namely (100:0%, 70:30%, 60:40%, 50:50%, 40:60%, 30:70%, 0:100% and 0:0%). The purpose of this study was to determine the effect of the comparison of red ginger and black pepper on the quality of tinuktuk. The process of making tinuktuk is done by oven several ingredients such as black pepper, andaliman and candlenut at a temperature of 105°C which aims to remove the water content in the ingredients. And the other supporting ingredients are shallots, garlic, sand ginger, red ginger, and mashed tamarind. After each ingredient is mashed, add himalaya salt and pound it again in a pestle so that it is evenly mixed. Tinuktuk results were tested using a completely randomized design (RAL) namely a hedonic test using panelists with parameters of taste, aroma, texture, and color. The results of the hedonic test showed that $p > 0.05$ means that there is a significant difference in color, taste, and aroma. But it has no significant effect on the texture where $P < 0.05$. The chemical quality of tinuktuk in the test of pH levels, water content, and ash content showed results of $p > 0.05$, which means that there were significant differences in each treatment. From the tests that have been carried out, the best quality optimization of tinuktuk from all treatments is at S6 (30:70%). The results of the bacterial growth profile at the optimum condition S6 (70:30%) treatment during 48 hours of storage was $2,4 \times 10^4$ cfu/g.

Keywords: Tambar tinuktuk, Red ginger, Black pepper, Oven, Chemical quality, Organoleptic test