

## ABSTRAK

### **Tia Aulia Surbakti, NIM 4183210008 (2022), Pengaruh Perbandingan Antara Jahe Merah dengan Lada Hitam Menggunakan Sangrai Terhadap Kualitas Tambar Tinuktuk yang Dihasilkan**

Tambar tinuktuk merupakan tambar khas yang berasal dari Kabupaten Simalungun Provinsi Sumatera Utara, yang terdiri dari rempah dan herbal seperti: lada hitam, jahe merah, andaliman, kencur, bawang merah, bawang putih, asam cekala, kemiri serta garam Himalaya. Khasiat dari tambar tinuktuk dapat menghangatkan tubuh, menangkal radikal-radikal bebas dengan adanya aktivitas antioksidan dan dipercaya mampu menyembuhkan berbagai penyakit dalam khususnya membantu dalam pemulihan pasca persalinan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dari perbandingan jahe merah dengan lada hitam menggunakan metode sangrai pada tambar tinuktuk terhadap uji organoleptik dan analisis kimia, mengetahui kondisi optimum dari setiap perbandingan antara jahe merah dengan lada hitam menggunakan metode sangrai serta profil pertumbuhan bakteri selama penyimpanan 48 jam. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 8 perlakuan dengan 2 ulangan yaitu A<sub>1</sub> (100:0%), A<sub>2</sub> (70:30%), A<sub>3</sub> (60:40%), A<sub>4</sub> (50:50%), A<sub>5</sub> (40:60%), A<sub>6</sub> (30:70%), A<sub>7</sub> (0:100%), A<sub>8</sub> (0:0%). Data yang diperoleh dianalisis menggunakan ANOVA dengan taraf 5%. Hasil yang diperoleh dari uji organoleptik menunjukkan bahwa tambar tinuktuk berpengaruh signifikan terhadap warna, tekstur dan rasa namun tidak berpengaruh signifikan terhadap aroma yang dihasilkan dari tambar tinuktuk. Berdasarkan dari hasil analisis kimia menunjukkan bahwa perbandingan jahe merah dengan lada hitam sangat berpengaruh signifikan terhadap nilai pH, kadar air, dan kadar abu. Kondisi optimum dari setiap perbandingan jahe merah dengan lada hitam terdapat pada perlakuan A<sub>6</sub> (30:70%) dan hasil profil pertumbuhan bakteri selama penyimpanan 48 jam terhadap kondisi optimum (30:70%) adalah  $2,15 \times 10^4$  cfu/g.

**Kata Kunci :** Tambar Tinuktuk, Lada Hitam, Jahe Merah, Sangrai

## ABSTRACT

### **Tia Aulia Surbakti, NIM 4183210008 (2022), Effect of Red Ginger and Black Pepper Using Roast On The Quality Of The Tinuktuk Tambar Produced**

Tinuknuk sauce is a typical sauce from Simalungun Regency, North Sumatra Province, which consists of spices and herbs such as: black pepper, red ginger, aromatic ginger, onion, garlic, candlenut, andaliman and himalayan salt. The efficacy of Tinuktuk sauce is to warm the body, ward off free radicals with antioxidant activity and is believed to be able to cure various internal diseases, especially helping post-partum recovery. This study aims to determine the effect of the comparison of red ginger with black pepper using the roasting method on tambar tinuktuk on organoleptic tests and chemical analysis, knowing the optimum conditions of each comparison between red ginger and black pepper using the roasting method and the bacterial growth profile during 48 hours storage. This study used a completely randomized design (CRD) consisting of 8 treatments with 2 replications, namely A<sub>1</sub> (100:0%), A<sub>2</sub> (70:30%), A<sub>3</sub> (60:40%), A<sub>4</sub> (50:50%), A<sub>5</sub> (40:60%), A<sub>6</sub> (30:70%), A<sub>7</sub> (0:100%), A<sub>8</sub> (0:0%). The data obtained were analyzed using ANOVA with the level of 5%. The results obtained from the organoleptic test showed that the tinuktuk had a significant effect on the color, texture and taste but had no significant effect on the aroma produced from the tinuktuk. Based on the results of chemical analysis showed that the ration of red ginger to black pepper has a significant effect on the pH value, water content, and ash content. The optimum condition of each comparison of red ginger with black peppers was found in treatment A<sub>6</sub> (30:70%) and the result of the bacterial of the growth profile during 48 hours of storage against the optimum condition (30:70%) was  $2.15 \times 10^4$  cfu/g indicate that ratio of red ginger to black pepper greatly affects the appearance and chemical quality of tambar tinuktuk.

**Keywords :** Tinuktuk, Black Pepper, Red Ginger, Roasted