

ABSTRAK

Jihan Afstria Rinanda, NIM 419320001 (2023). Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Tambar Tinuktuk pada Suhu Ruang.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya pengaruh pada tambar tinuktuk selama masa penyimpanan. Adapun untuk mengetahui pengaruh tersebut dilakukan uji organoleptik, Kadar pH, Kadar Air, Kadar Abu, Antioksidan dan Antimikroba pada masa penyimpanan Tambar Tinuktuk. Hasil Organoleptik yaitu pada masa penyimpanan adanya perbedaan yang signifikan terkait tingkat kesukaan warna, tekstur, aroma, dan rasa pada formulasi konsentrasi 30:70% dan 40:60% pada suhu ruang. Hasil kadar pH pada kedua konsentrasi 30:70% dan 40:60% paling rendah selama masa penyimpanan berada di angka 3,5 dan 3,6. Hasil kadar air pada tambar tinuktuk untuk kedua perbandingan 30:70% yaitu 59,49% dan pada perbandingan 40:60 berada pada nilai 61,91% pada masa penyimpanan. Kadar abu tertinggi diperoleh oleh minggu pertama, dimana tinggi pada kadar abu di perbandingan 30:70% yaitu 6,5 % dan pada perbandingan 40:60% yaitu 6% sedangkan nilai terendah kadar abu yaitu pada perbandingan 30:70% 4,95% dan pada perbandingan 40:60% yaitu 4,7%. Hasil yang didapatkan dimana pada perbandingan 30:70% pada ekstrak tambar tinuktuk secara berurut memiliki IC50 sebesar 80,05 , 92,12 , 137,4 , 249,8 , 202,18 ppm. Sedangkan pada konsentrasi 40:60% IC50 yang ada yaitu 273,24 , 298,39 , 155,5 , 336,48 dan 357,71 ppm. Dan pada pembandinga yang digunakan yaitu vitamin C atau asam aksorbat yang mana secara berturut memiliki IC50 yaitu 9,28 , 10,3 , 10,6 , 10,93 dan 12,5 ppm. Hasil mikroba yang didapat pada pengujian sampel didapatkan hasil pengenceran 10^{-2} yang memiliki jumlah koloni seperti data diatas yaitu $2,5 \times 10^2$ Cfu/g dan hasil data tertinggi pada pengujian berada pada $3,2 \times 10^2$ dan $4,7 \times 10^2$ Cfu/g. Dari hasil yang telah didapatkan maka hasil koloni yang didapat selama masa penyimpanan masih sesuai dengan Standar Nasional Indonesia.

Kata kunci : Tambar tinuktuk, organoleptik, kadar air, kadar abu, antioksidan, antimikroba

ABSTRACT

Jihan Afstria Rinanda, NIM 419320001 (2023). The Effect of Storage Time on the Quality of Tambar Tinuktuk at Room Temperature.

This study aims to determine the influence on tinuktuk tambar during the storage period. As for determining the effect, organoleptic tests, pH levels, water content, ash content, antioxidants and antimicrobials were carried out during the storage period of Tambar Tinuktuk. Organoleptic results are that in the storage period there are significant differences related to the level of preference of color, texture, aroma, and taste in formulation concentrations of 30:70% and 40:60% at room temperature. The lowest pH levels at both 30:70% and 40:60% concentrations during storage were 3.5 and 3.6. The yield of moisture content in the tambar tinuktuk for both ratios of 30:70% was 59.49% and in the ratio of 40:60 was at a value of 61.91% during the storage period. The highest ash content was obtained by the first week, where the high ash content was in the ratio of 30:70% which was 6.5% and in the ratio of 40:60% which was 6% while the lowest value of ash content was in the ratio of 30:70% 4.95% and in the ratio of 40:60% which was 4.7%. The results obtained where in the ratio of 30%: 70% in tinuktuk tambar extract sequentially have IC50 of 80.05, 92.12, 137.4, 249.8, 202.18 ppm. While at concentrations of 40%: 60% IC50 there are 273.24, 298.39, 155.5, 336.48 and 357.71 ppm. And in the comparison used, namely vitamin C or ascorbic acid which successively has IC50, namely 9.28, 10.3, 10.6, 10.93 and 12.5 ppm. The microbial results obtained in sample testing obtained dilution results of 10^{-2} which had the number of colonies as above which was $2,5 \times 10^2$ Cfu / g and the highest data results in the test were at 3.2×10^2 and 4.7×10^2 Cfu / g. From the results that have been obtained, the results of colonies obtained during the storage period are still in accordance with Indonesian National Standards.

Keywords : Tambar tinuktuk, organoleptic, water content, ash content, antioxidant, antimicrobial