

ABSTRAK

Nurul Ramadhaniyah, NIM 4192510005 (2019). Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Frozen Terhadap Kualitas Tambar Tinuktuk.

Tinuktuk sangat bergizi dan mengatur kekebalan tubuh. Produk lokal yang berbasis sumber daya alam dan rempah-rempah di Indonesia. Perbedaan konsentrasi bahan utama yang digunakan dalam produksi tinuktuk menghasilkan kualitas dan nutrisi yang baik, memastikan konsumsi yang aman, sehat dan bergizi. Pada penelitian ini digunakan metode gongseng atau pemanggangan untuk proses pengeringan pembuatan tambar tinuktuk. Proses gongseng atau pemanggangan merupakan salah satu proses pengeringan isothermal. Pengeringan isothermal berarti pengeringan dengan kontak langsung bahan yang akan dikeringkan dengan pelat logam panas. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik kualitas tambar tinuktuk selama penyimpanan pada suhu -10°C . Parameter karakteristik tambar Tinuktuk diantaranya yaitu: pH, Kadar Air, Kadar Abu, Analisa Mikroba. Hasil penelitian yang telah dilakukan antara perbandingan 30% :70% dan 40%:60%, yang memiliki kesamaan dengan hasil analisa tambar tinuktuk yang telah dipasarkan yaitu perbandingan 30%:70%, dimana pada perbandingan 30%:70% analisa pH penurunan yang stabil dari 6.3, 6.1, 6,dan 5.9. Analisa kadar air menghasilkan kenaikan yang stabil dari 55%, 56%, sampai 57%. Analisa kadar abu menghasilkan penurunan yang stabil dari 7%, 6% sampai 5%. Analisa mikroba dengan pengujian ALT menghasil data yang stabil selama penyimpanan sebesar $2,5 \times 10^2$ koloni/g. Analisa antioksidan perbandingan 30%:70% menghasilkan data IC_{50} antioksidan sebesar 93.4 ppm, 107.3 ppm, 137.5 ppm, 160.2 ppm, dan 183.6 ppm.

Kata kunci: Tambar tinuktuk, jahe merah, lada hitam



ABSTRACT

Nurul Ramadhaniyah, NIM 4192510005 (2019). The Effect of Storage Time at Frozen Temperature on the Quality of Tambar Tinuktuk.

Tinuktuk is very nutritious and regulates immunity. Local products based on natural resources and spices in Indonesia. Different concentrations of the main ingredients used in the production of tinuktuk result in good quality and nutrition, ensuring safe, healthy and nutritious consumption. In this study, the gongseng or roasting method was used for the drying process for making tambar tinuktuk. The gongseng or roasting process is one of the isothermal drying processes. Isothermal drying means drying by direct contact of the material to be dried with a hot metal plate. The purpose of this study was to determine the quality characteristics of tinuktuk tambar during storage at -10°C. The characteristic parameters of the Tinuktuk pond include: pH, Moisture Content, Ash Content, Microbial Analysis. The results of the research that has been carried out between the ratios of 30%:70% and 40%:60%, which have in common with the results of marketed tambar tinuktuk analysis, namely the ratio of 30%:70%, where in the ratio of 30%:70% the decrease in pH analysis stable from 6.3, 6.1, 6, and 5.9. Analysis of the moisture content yielded a steady increase from 55%, 56%, to 57%. Ash content analysis resulted in a steady decrease from 7%, 6% to 5%. Microbial analysis with ALT testing yielded stable data during storage of 2.5×10^2 colonies/g. Antioxidant analysis with a ratio of 30%:70% resulted in antioxidant IC50 data of 93.4 ppm, 107.3 ppm, 137.5 ppm, 160.2 ppm and 183.6 ppm.

Keywords: *Tambar tinuktuk, red ginger, black pepper*