

**KARAKTERISTIK SIFAT FISIK, KIMIA DAN  
ORGANOLEPTIK GULAI, KALIO DAN RENDANG DARI  
BIJI KARET (*Hevea brasiliensis*)**

**RIRIN DESWITA**  
**1811122010**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2022**

**KARAKTERISTIK SIFAT FISIK, KIMIA DAN  
ORGANOLEPTIK GULAI, KALIO DAN RENDANG DARI  
BIJI KARET (*Hevea brasiliensis*)**

**RIRIN DESWITA**  
**1811122010**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2022**

# KARAKTERISTIK SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK GULAI, KALIO, DAN RENDANG DARI BIJI KARET (*Hevea brasiliensis*)

Ririn Deswita, Rini, Cesar Welya Refdi

## ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik dari biji karet (*Hevea brasiliensis*) yang diolah menjadi gulai, kalio, dan rendang. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif eksploratif untuk mengetahui perbedaan sifat fisik, kimia dan organoleptik biji karet. Perlakuan dalam penelitian ini yaitu pengolahan biji karet menjadi gulai dengan waktu pemasakan 1 jam, kalio dengan waktu pemasakan 2 jam, dan rendang dengan waktu pemasakan 3 jam. Analisis fisik menunjukkan nilai kekerasan tertinggi yaitu pada pengolahan biji karet menjadi rendang  $31,03 \text{ N/cm}^2$ . Analisis kimia produk olahan biji karet untuk kadar air tertinggi pada gulai biji karet 59,25%, kadar abu tertinggi pada rendang biji karet 6,78%, kadar protein tertinggi pada gulai biji karet 8,99%, kadar lemak tertinggi pada rendang biji karet 38,84%, kadar karbohidrat tertinggi pada rendang biji karet 16,29%, bilangan asam lemak bebas tertinggi pada rendang biji karet 0,4%, bilangan peroksida tidak terdeteksi pada setiap produk perlakuan, dan asam sianida tertinggi pada gulai biji karet 10,76 mg/kg. berdasarkan hasil uji organoleptik produk olahan biji karet yang paling disukai dari sensori aroma, warna, tekstur, dan rasa adalah rendang biji karet.

**Kata kunci:** biji karet, gulai, kalio, karakteristik, rendang



# CHARACTERISTICS OF PHYSICAL, CHEMICAL AND ORGANOLEPTIC PROPERTIES OF GULAI, KALIO, AND RENDANG FROM RUBBER SEEDS (*Hevea brasiliensis*)

Ririn Deswita, Rini, Cesar Welya Refdi

## ABSTRACT

The aimed of the study was to determine the physical, chemical, and organoleptic, characteristic of rubber seeds (*Hevea brasiliensis*) which were processed into gulai, kalio, and rendang. This research used descriptive exploratory method to determine the differences in the physical, chemical, and organoleptic properties of rubber seeds. The treatments in this study were processing rubber seeds into gulai with a cooking time of 1 hour, kalio with a cooking time of 2 hours, and rendang with a cooking time of 3 hours. Physical analysis showed the highest hardness value was in the processing of rubber seeds into rendang 31,03 N/cm<sup>2</sup>. Chemical analysis of processed rubber seeds products for the highest water content in rubber seed gulai 59,25%, the highest ash content in rubber seed rendang 6,78%, the highest protein content in rubber seed gulai 8,99%, the highest fat content in rubber seed rendang 38,84%, the highest carbohydrate content in rubber seed rendang 16,29%, the highest free fatty acid number in rubber seed rendang 0,4%, the peroxide value was not detected in each treatment product, and the highest cyanide acid was in rubber seed gulai 10,76 mg/kg. based on the organoleptic test results, the most preferred processed rubber seed product from the sensory aroma, color, texture, and taste is rubber seed rendang.

**Keywords:** rubber seeds, gulai, kalio, characteristics, rendang

