

**Pengaruh Penambahan Cassia Vera Terhadap Umur Simpan  
Dakak-Dakak**

**MELIA PUTRI  
1611121042**



**Pembimbing:**

- 1. Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, M.S**
- 2. Dr. Deivy Andhika Permata, S. Si, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2022**

**Pengaruh Penambahan Cassia Vera Terhadap Umur Simpan  
Dakak-Dakak**

**MELIA PUTRI  
1611121042**



**Skripsi**

*Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar  
Sarjana Teknologi Pertanian*

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2022**

# **Pengaruh Penambahan Cassia Vera (*Cinamomum burmanii*) terhadap Umur Simpan Dakak-dakak**

Melia Putri, Fauzan Azima, Deivy Andhika Permata

## **ABSTRAK**

Dakak-dakak merupakan salah satu makanan tradisional yang berasal dari Batusangkar yang berbahan dasar tepung beras. Pada penelitian ini dakak-dakak ditambahkan cassia vera yang berfungsi sebagai sumber antioksidan yang nantinya dapat memperpanjang umur simpan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan cassia vera terhadap karakteristik mutu dan umur simpan dakak-dakak. Penelitian ini menggunakan perlakuan penambahan bubuk cassia vera dengan dua konsentrasi perlakuan: perlakuan penambahan bubuk cassia vera 0,1%, perlakuan penambahan bubuk cassia vera 0,2%), dan penambahan ekstrak cassia vera dengan dua konsentrasi perlakuan: perlakuan penambahan ekstrak cassia vera 0,01%, perlakuan penambahan ekstrak cassia vera 0,02%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan cassia vera berpengaruh terhadap karakteristik dakak-dakak, disamping itu juga terjadi penurunan mutu kadar air, asam lemak bebas dan bilangan peroksidan selama penyimpanan. Dakak-dakak dengan penambahan 0,1% bubuk cassia vera berbau tengik pada hari ke-7, dakak-dakak dengan penambahan 0,2% bubuk cassia vera berbau tengik pada hari ke-28, dakak-dakak dengan penambahan ekstrak cassia vera berbau tengik pada hari ke- 28.

*Kata kunci : Dakak-dakak, Cassia vera, Karakteristik, Umur Simpan*

# **Effect of Adding Cassia Vera (*Cinnamomum burmanii*) on Shelf Life of Dakak-dakak**

Melia Putri, Faizan Azima, Deivy Andhika Permata

## **ABSTRAK**

Dakak-dakak is a traditional food from Batusangkar made from rice flour. In this study cassia vera was added which serves as a source of antioxidants which can later extend the shelf life. This study aims to determine the effect of adding cassia vera to the quality characteristics and shelf life of cassava. This study used the addition of cassia vera powder with two treatment concentrations: the addition of 0,1% cassia vera powder, 0,2% addition of cassia vera powder, and the addition of cassia vera extract with two concentrations of treatment: the addition of 0,01% cassia vera extract, and the addition of cassia vera extract 0,02%. The results showed that the addition of cassia vera affected the characteristics of dakak-dakak, besides that there was also a decrease in the quality of water content, free fatty acids and peroxide values during storage. Aprons with the addition of 0,1% cassia vera powder had a rancid smell on the 7<sup>th</sup> day, an annoyance with the addition of 0,2% cassia vera powder had a rancid smell with the addition of cassia vera extract rancid on the 28<sup>th</sup> day.

*Key words : Dakak-dakak, Cassia Vera, characteristics, shelf life*