

**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK KULIT KAYU MANIS  
(*Cinnamomum burmanii*) DAN JENIS KEMASAN TERHADAP  
KARAKTERISTIK MUTU PINYARAM SELAMA  
PENYIMPANAN**

**IRMA NUR AHMAR**

**1511122035**



**Dosen Pembimbing:**

- 1. Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, MS**
- 2. Ismed, S.Pt, M.Sc**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG**

**2022**

**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK KULIT KAYU MANIS  
(*Cinnamomum burmanii*) DAN JENIS KEMASAN TERHADAP  
KARAKTERISTIK MUTU PINYARAM SELAMA  
PENYIMPANAN**

**IRMA NUR AHMAR**

**1511122035**



Skripsi

*Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh  
Gelar Sarjana Teknologi Pertanian*

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG**

**2022**

# **“Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) dan Jenis Kemasan Terhadap Karakteristik Mutu Pinyaram Selama Penyimpanan”**

Irma Nur Ahmar, Fauzan Azima, Ismed

## **ABSTRAK**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk kulit kayu manis terhadap karakteristik mutu pinyaram selama penyimpanan dan untuk mengetahui pengaruh jenis kemasan terhadap karakteristik mutu pinyaram selama penyimpanan. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap Faktorial 4x2 dengan 2 kali ulangan, kombinasi perlakuan ditentukan oleh dua faktor, yakni 4 taraf dari faktor penambahan bubuk kulit kayu manis (tanpa penambahan bubuk kulit kayu manis, penambahan 0,3% bubuk kulit kayu manis, penambahan 0,5% bubuk kulit kayu manis, dan penambahan 0,7% bubuk kulit kayu manis), 2 taraf dari faktor jenis kemasan (kemasan plastik polipropilen dan kemasan kertas ivory), kemudian ditambahkan 5 g adsorben dari ampas ekstraksi kulit kayu manis dalam setiap kemasan. Dianalisis data secara statistik dengan menggunakan ANOVA (*Analysis of Variance*), kemudian apabila interaksi kedua faktor berbeda nyata, maka dilakukan uji lanjut BNT (*Least Significant Difference*) pada taraf 5%. Analisis yang dilakukan adalah analisis sifat kimia berupa nilai pH, kadar air, kadar abu, kadar lemak, nilai antioksidan, asam lemak bebas, bilangan peroksida, analisis sifat fisik berupa tingkat kekerasan dan organoleptik, serta uji mikroba berupa angka lempeng total dan total kapang/khamir. Penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan bubuk kulit kayu manis dan jenis kemasan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar lemak pinyaram, dan berpengaruh nyata terhadap nilai antioksidan dan asam lemak bebas pinyaram.

**Kata kunci;** pinyaram, bubuk kulit kayu manis, jenis kemasan, karakteristik mutu, penyimpanan

# **"The Effect of Addition Cinnamon Powder (*Cinnamomum burmanii*) and Packaging's Type on the Quality Characteristics of Pinyaram During Storage"**

Irma Nur Ahmar, Fauzan Azima, Ismed

## **ABSTRACT**

The purpose of this study was to determine the effect of adding cinnamon powder to the quality characteristics of pinyaram during storage and to determine the effect of packaging's type on the quality characteristics of pinyaram during storage. The design used in this study was a completely randomized 4x2 factorial design with 2 replications, the treatment combination was determined by two factors, namely 4 levels of the addition of cinnamon powder (without adding cinnamon bark powder, adding 0.3% cinnamon bark powder, adding 0.5% cinnamon bark powder, and adding 0.7% cinnamon bark powder). 2 levels of the packaging's type factor (polypropylene plastic and ivory paper). Then 5 g adsorben was added to each pack of pinyaram. The data were analyzed statistically using the Analysis of Variance (ANOVA), then if the interaction of the two factors was significantly different, Least Significant Difference (BNT) was further tested at the 5% level. Analised including analysis of chemical properties in the form of acidity (pH), water content, ash content, fat content, antioxidant content, free fatty acids, peroxide number, analysis of physical properties in the form of hardness and organoleptic levels, as well as microbial tests in the form of total plate number and total mould/yeast. This study showed adding cinnamon powder and packaging's type not significantly different for fat content of pinyaram, and given significantly different for antioxidant content and free fatty acids of pinyaram.

**Keywords; pinyaram, cinnamon powder, type of packaging, quality characteristics, storage**