

**STUDI PEMANFAATAN BUBUK BATANG KECOMBRANG
(*Nicolaia speciosa*, Horan) SEBAGAI PENGAWET ALAMI
PEMPEK**



1. Dr. Ir. Novelina, MS
2. Prof. Dr. Ir. Anwar Kasim

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2017**

STUDI PEMANFAATAN BUBUK BATANG KECOMBRANG (*Nicolaia speciosa*, Horan) SEBAGAI PENGAWET ALAMI PADA PEMPEK

Imam Fauzan Maulana, Novelina, Anwar Kasim

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk batang kecombrang terhadap mutu pempek, menentukan kadar penambahan bubuk batang kecombrang yang tepat dan efektif pada pempek melalui pengamatan lama simpan pempek dalam suhu ruang dan mengetahui masa simpan pempek dengan perlakuan terbaik. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) terdiri atas 5 perlakuan dan 3 ulangan konsentrasi penambahan bubuk batang kecombrang (0%, 1%, 2%, 3%, dan 4% dari total campuran adonan bahan baku pempek). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan bubuk batang kecombrang berpengaruh nyata terhadap organoleptik, kadar karbohidrat dan kadar air pempek, namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu, kadar protein, dan kekerasan. Konsentrasi penambahan bubuk batang kecombrang yang masih diterima berdasarkan penilaian panelis pada organoleptik pempek adalah pada perlakuan C yaitu penambahan 2 % bubuk batang kecombrang dari total campuran adonan seluruh bahan baku pempek sebelum ditambahkan bubuk batang kecombrang. Pempek Perlakuan C dengan penambahan 2 % bubuk batang kecombrang mampu menekan pembentukan asam dan memiliki jumlah angka lempeng total lebih rendah dibandingkan perlakuan A dan B. Sesuai standar keamanan pangan maka pempek hanya bisa bertahan selama 2 hari dalam suhu ruang.

Kata kunci : bubuk batang kecombrang, pempek, lama simpan, suhu ruang, angka lempeng total

THE STUDY OF UTILIZATION STEM POWDER OF KECOMBRANG (*Nicolaia speciosa*, Horan) AS NATURAL PRESERVATIVE FOR PEMPEK

Imam Fauzan Maulana, Novelina, Anwar Kasim

ABSTRACT

This research aims to know the effect of addition stem powder of kecombrang to the quality of pempek, determine the level of adding stem sticks kecombrang the right and effective at pempek through observation long storage pempek in room temperature and know the pempek with best treatment. This study used a complete randomized design (CRD) consisting of 5 treatments and 3 replications of the concentration of stem powder of kecombrang (0%, 1%, 2%, 3%, and 4% of all ingredient of making pempek). The results showed that the addition of stem powder of kecombrang significantly effect on sensory analysis , carbohydrate content and water conten of pempek, but no significant effect on ash content, protein content, and hardness. The concentration of adding stem powder of kecombrang is still received of panelist assessment on organoleptic is addition of 2 % stem powder of kecombrang in all ingredient of making pempek. This treatment of addition 2 % stem powder of kecombrang be able to press the increase acid in pempek and total plate number is most insignificant than the treatment of A and B. Standar of food safety to show a storage of pempek is 2 days in room temperature.

Keywords : stem powder of kecombrang, pempek, long storage, room temperature, total plate number