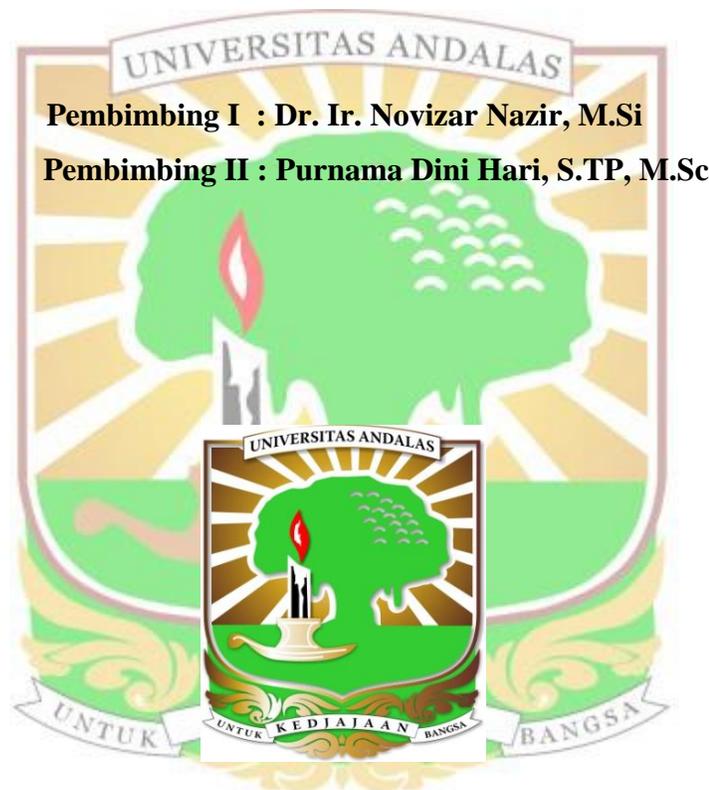


**PENGARUH LAMA FERMENTASI DAN METODE
PENGERINGAN TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN
SIFAT FISIKOKIMIA PADA BUBUK COKLAT**

SRI INDAH PURWANTI

1211122036



Pembimbing I : Dr. Ir. Novizar Nazir, M.Si

Pembimbing II : Purnama Dini Hari, S.TP, M.Sc

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2017

Pengaruh Lama Fermentasi dan Metode Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Fisikokimia pada Bubuk Coklat

Sri Indah Purwanti, Novizar Nazir, Purnama Dini Hari

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi dan metode pengeringan terhadap sifat aktivitas antioksidan dan fisikokimia pada bubuk coklat. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok dengan 3 perlakuan lama fermentasi (4 hari, 5 hari dan 6 hari) dan 2 kelompok metode pengeringan (pengeringan oven dan matahari) dilakukan secara triplo. Pengamatan yang dilakukan pada bubuk coklat adalah kadar air, kadar abu, aktivitas antioksidan, total polifenol, kadar theobromin, rendemen dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama fermentasi dan metode pengeringan berpengaruh nyata terhadap kadar air, aktivitas antioksidan, total polifenol dan rendemen pada bubuk coklat, dan lama fermentasi dan metode pengeringan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu, kadar theobromin dan uji organoleptik Bubuk coklat. Aktivitas antioksidan pada bubuk coklat untuk metode pengeringan oven dengan fermentasi 4 hari adalah 86,37%, fermentasi 5 hari adalah 82,57% dan fermentasi 6 hari adalah 71,74%. Metode pengeringan matahari dengan lama fermentasi 4 hari aktivitas antioksidannya adalah 88,92%, fermentasi 5 hari adalah 84,73% dan fermentasi 6 hari adalah 73,01%.

Kata Kunci – bubuk coklat, fermentasi, pengeringan, oven, matahari

