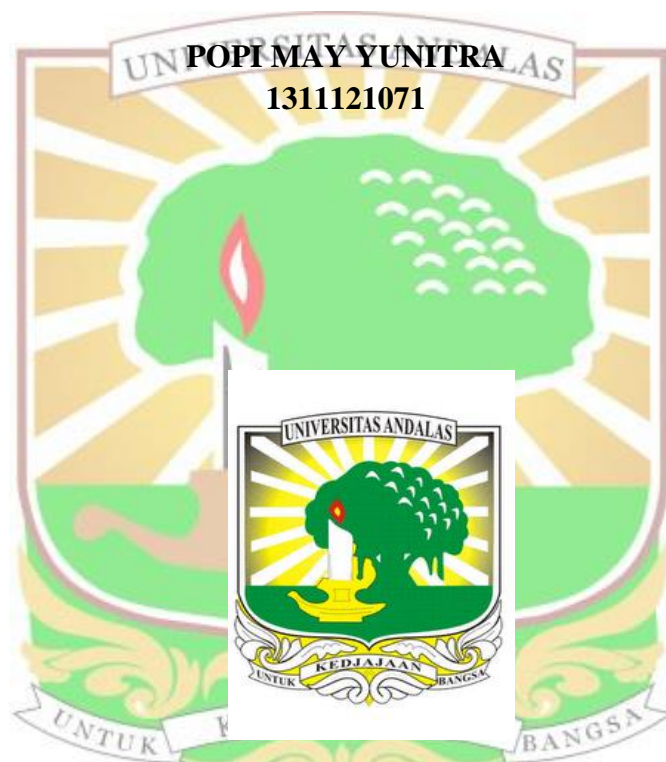


**IDENTIFIKASI PROSES PENGOLAHAN ASAM PADEH DI
SUMATERA BARAT DAN ANALISIS MUTU ASAM PADEH
BUBUK SEBAGAI BUMBU INSTAN**



Dosen Pembimbing:

- 1. Wenny Surya Murtius, S. Pt, MP**
- 2. Dr. Ir Alfi Asben, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2018**

Identifikasi Proses Pengolahan *Asam Padeh* di Sumatera Barat dan Analisis Mutu *Asam Padeh* Bubuk sebagai Bumbu Instan

Popi May Yunitra, Wenny Surya Murtius, Alfi Asben

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi proses pengolahan dan jumlah bahan yang digunakan dalam pembuatan *asam padeh* beberapa daerah di Sumatera Barat, mengetahui *asam padeh* terbaik dari beberapa daerah berdasarkan organoleptik serta mengetahui karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik *asam padeh* bubuk sebagai bumbu instan yang dihasilkan. Penelitian ini dilaksanakan di tujuh daerah, yaitu Kabupaten Agam, Kabupaten Tanah Datar, Kabupaten Limapuluh Kota, Kabupaten Solok, Kabupaten Padang Pariaman, Kabupaten Pesisir Selatan dan Kota Padang. *Asam padeh* yang diolah menjadi bubuk diambil dari *asam padeh* terbaik berdasarkan organoleptik, yaitu dari sampel Kota Padang. Hasil analisis *Asam Padeh* bubuk yaitu pH 5,55, kadar air 9,69%, kadar abu 13,41%, total asam 0,33%, persentase *capsaicin* 0,04%, kadar protein 52,52%, aktivitas antioksidan 60,75%, aktivitas antimikroba terhadap *Staphylococcus aureus* 9,25 mm, dan angka lempeng total $4,9 \times 10^5$ Cfu/g. Selanjutnya rata-rata kesukaan panelis terhadap *asam padeh* bubuk yang diaplikasikan sebagai bumbu instan mie goreng berada pada skala rata-rata suka dengan skor nilai terhadap warna 4,00, aroma 4,35, dan rasa 4,25.

Kata Kunci: Asam Padeh, Sumatera Barat, freeze dryer, bumbu instan

Identification of Processing of *Asam Padeh* in West Sumatera and Quality Analysis of *Asam Padeh* Powder as an Instant Spice

Popi May Yunitra, Wenny Surya Murtius, Alfi Asben

ABSTRACT

This research aims to identify the processing and the amount of material used in the manufacture of *asam padeh* in several regions of West Sumatera, to know the best *asam padeh* from several regions based on organoleptics and to know the physical, chemical, and organoleptic characteristics of *asam padeh* powder as the instant spices produced. The research was conducted in seven districts, there are Agam, Tanah Datar, Limapuluh Kota, Solok, Padang Pariaman, Pesisir Selatan and Padang. *Asam padeh* which processed into instant spices using *freeze dryer* taken from the best *asam padeh* based on organoleptic, that is *asam padeh* from Padang City. The result analysis of *asam padeh* powder are pH 5.55, water content 9.69%, ash content 13.41%, total acid 0.33%, percentage of *capsaicin* 0.04%, protein content 52.52%, antioxidant activity 60.75 %, antimicrobial activity against *Staphylococcus aureus* 9.25 mm, and total plate count 4.9×10^5 Cfu / g. This result indicates that *asam padeh* powder that applied as instant spice of fried noodle is safe for consumption, with an average value of organoleptic on colour 4.00, flavor 4.35 and taste 4.25.

Keywords: Asam padeh, West Sumatera, freeze dryer, instant spice

