

**Survei Proses Pengolahan dan Penentuan Umur Simpan Cincau
Hijau (*Premna Oblongifolia*, M) pada Penjual Minuman Air Aka
di Kota Padang**

ROSSYTA PURNAMA EKA DEWI

1111123007

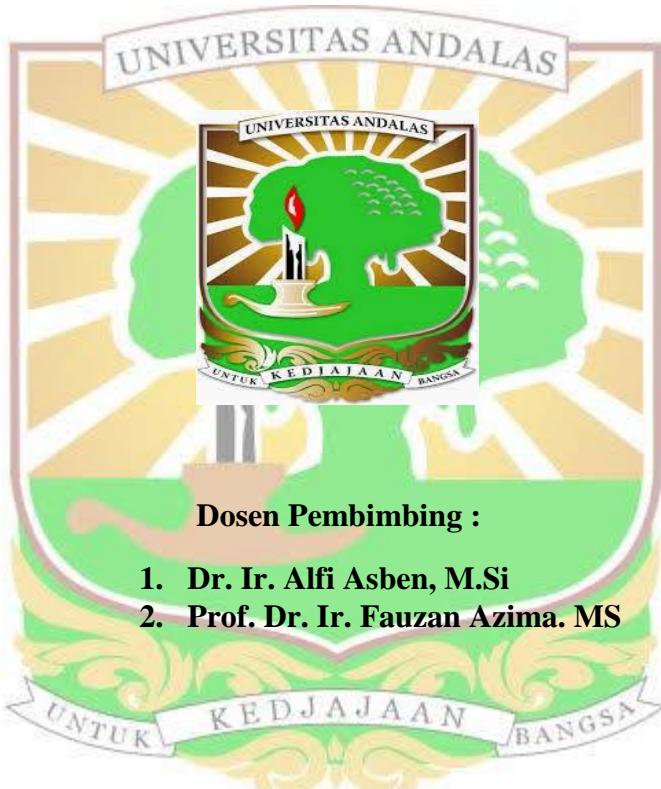


**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2018**

**Survei Proses Pengolahan dan Penentuan Umur Simpan Cincau
Hijau (*Premna Oblongifolia*, M) pada Penjual Minuman Air Aka
di Kota Padang**

ROSSYTA PURNAMA EKA DEWI

1111123007



Dosen Pembimbing :

1. Dr. Ir. Alfi Asben, M.Si
2. Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, MS

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2018**

Survei Proses Pengolahan dan Penentuan Umur Simpan Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia*, M) pada Penjual Minuman Air Aka di Kota Padang

ABSTRAK

Rossyta Purnama Eka Dewi, Alfi Asben, Fauzan Azima

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi proses pengolahan cincau hijau dan mengetahui umur simpan cincau hijau yang dihasilkan dari formulasi proses survey terbaik. Penelitian ini terdiri dari dua tahap: (1) Penentuan proses pembuatan cincau hijau terbaik dilakukan dengan cara survey dan pengambilan sampel menggunakan teknik *nonprobability sampling* dengan metode *purposive sampling* ; dan (2) Proses pembuatan dan penyimpanan cincau yang dibuat kembali dari formulasi terbaik hasil uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa uji organoleptik dari beberapa sampel usaha Air Aka di kota Padang, diperoleh hasil terbaik pada pedagang dengan kode 152 dengan nilai warna 70%, aroma 75%, rasa 75%, tekstur 75%. Dengan nilai total asam 0,97 %, nilai pH 5,4, total padatan 5,59, kadar abu 0,03%, pektin 0,02%, klorofil 0,16%, anti oksidan 39,48%, polifenol 0,51% dan analisis angka lempeng total $2,8 \times 10^3$. Cincau hijau dari formulasi terbaik usaha Air Aka di Kota Padang yang dibuat kembali oleh peneliti dilakukan uji kimia memiliki nilai kadar abu 0,02%, nilai total padatan 5,54%, pektin 0,02%, antioksidan 48,14, klorofil 0,59% dan polifenol 0,66%. Hasil uji umur simpan (0-3 hari) didapatkan : total asam berkisar 0,68 - 1,34%. Nilai pH 5,7-5,14 dan angka lempeng total yaitu $<3,0 \times 10^3$ ($2,6 \times 10^3$)- $1,3 \times 10^6$ cfu/ml.

Kata kunci : Pengolahan, Cincau hijau (*Premna oblongifolia*, M), Air aka, Umur simpan

Survey Process Of Processing and Determination of Green Grass Jelly (*Premna Oblongifolia*, M) Self Time on Air Aka Seller in Padang City

ABSTRACT

Rossyta Purnama Eka Dewi, Alfi Asben, Fauzan Azima

This study aims to identify the process of processing green grass jelly and to know the age of green grass jelly store that yielded from the best survey process formulation. This research consists of two stages: (1) The determination of the best process of green grass jelly is done by survey and sampling using nonprobability sampling technique with purposive sampling method; and (2) The process of preparing and storing the recovered rhizomes from the best formulation of organoleptic test results. The result of this research showed that organoleptic test from some sample of Air Aka business in Padang city, obtained best result on trader with code 152 with color value 70%, aroma 75%, taste 75%, texture 75% .The total value of acid 0.97%, pH value 5,4, total of solids 5,59, ash content 0,03%, pectin 0,02%, chlorophyll 0,16%, anti oxidant 39,48%, polyphenol 0,51% and analysis of total plate number $2,8 \times 10^3$. Green grass jelly from the best formulation of Air Aka business in Padang City made again by the researchers conducted chemical test has a value of ash content of 0.02%, total value of solids 5.54%, 0.02% pectin, antioxidant 48.14 , 0.59% chlorophyll and 0.66% polyphenols. The test results of shelf life (0-3 days) were found: total acid ranged from 0.68 to 1.34%. The pH values of 5.7-5.14 and total plates are $<3.0 \times 10^3$ (2.6×10^3) - 1.3×10^6 cfu /g.

Keywords : Processing, green grass jelly (*Premnaoblongifolia*, M), Air Aka, Shelf lif