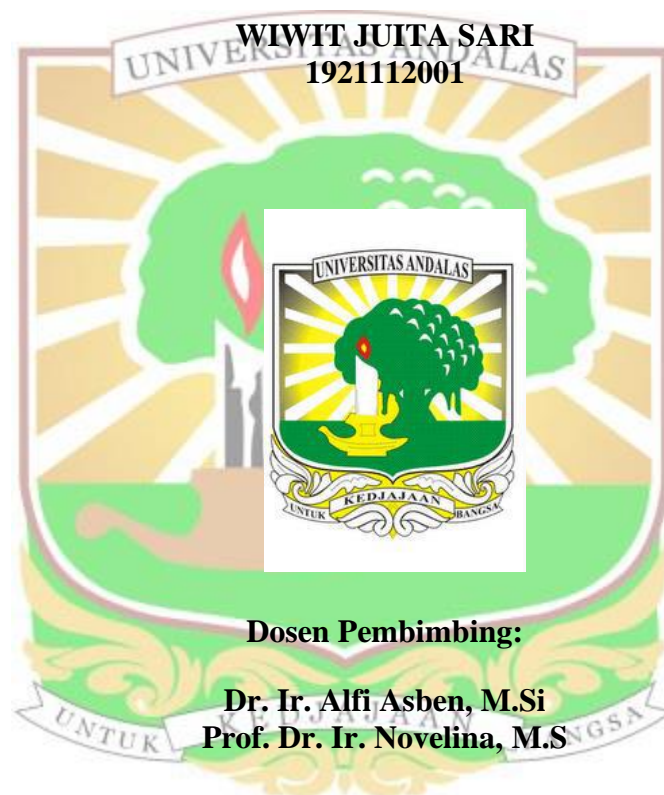


**AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN ANTOSIANIN PRODUK
VINEGAR DARI TAPAI KETAN HITAM PADA TEKNIK
PEMASAKAN YANG BERBEDA**

TESIS



**PROGRAM PASCA SARJANA
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2024**

AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN ANTOSIANIN PRODUK VINEGAR DARI TAPAI KETAN HITAM PADA TEKNIK PEMASAKAN YANG BERBEDA

Oleh : wiwit juita sari (1921112001)

Dibimbing :

Dr. Ir. Alfi Asben, M.Si
Prof. Dr. Ir. Novelina, MS

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk (i) mengetahui perbedaan pemasakan metode pengukusan dan pemasakan metode perebusan terhadap karakteristik vinegar dari tapai ketan hitam, (ii) untuk mengetahui aktivitas antioksidan dan antosianin pada vinegar dari tapai ketan hitam dengan teknik pemasakan metode pengukusan dan pemasakan metode perebusan, (iii), untuk mengetahui teknik pemasakan yang menghasilkan produk terbaik berdasarkan pengujian organoleptic dan serta untuk mengetahui hasil uji penerimaan konsumen pada vinegar dari tapai ketan hitam terbaik dengan produk komersial. Perlakuan pada penelitian ini adalah Teknik pemasakan ketan hitam dengan pengukusan dan perebusan. Data yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan uji independent sample T-test. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan metode pengukusan dan metode perebusan berpengaruh secara signifikan ($P < 0.05$) terhadap beberapa karakteristik vinegar dari tapai ketan hitam yang dihasilkan yaitu seperti kadar asam asetat, kadar alkohol, kadar gula, kadar antosianin, pH, dan aktivitas antioksidan. Total antosianin yang dihasilkan pada vinegar dari tapai ketan hitam dengan metode pengukusan yaitu 20.22% dan 20.14% untuk metode perebusan, serta aktivitas antioksidan vinegar dari tapai ketan hitam dengan metode pengukusan sebesar 92.52% dan 92.11% untuk metode perebusan. Berdasarkan uji organoleptik, produk terbaik diperoleh dari rata-rata tertinggi kesukaan panelis terhadap vinegar dari tapai ketan hitam yaitu terletak pada metode perebusan dengan parameter warna, aroma dan rasa. Selanjutnya, pada uji penerimaan konsumen, vinegar dari tapai ketan hitam memiliki nilai rata-rata kesukaan lebih tinggi juga dibandingkan dengan produk komersial dengan masing-masing parameter seperti warna (4.80), aroma (3.97), dan rasa (3.88).

Kata kunci: perebusan, pengukusan, vinegar, beras ketan hitam, tapai

Characteristics of Vinegar from Black Sticky Rice Tapai with Different Cooking Methods

by : wiwit juita sari (1921112001)

Mentored :

Dr. Ir. Alfi Asben, M.Si
Prof. Dr. Ir. Novelina, MS

Abstract

This study aims to (i) determine differences in the cooking method of steaming and cooking method of boiling on the characteristics of vinegar from black sticky rice tapai, (ii) to determine the antioxidant and anthocyanin activity of vinegar from black sticky rice tapai using the steaming method and cooking method of boiling, (iii), to determine the cooking technique that produces the best product based on organoleptic testing and also to find out the results of consumer acceptance tests on vinegar from the best black sticky rice tapai with commercial products. The treatment in this study was black sticky rice cooking technique by steaming and boiling. The data obtained were analyzed using independent sample test. The results showed that the use of the steaming method and the boiling method had a significant effect ($P < 0.05$) on several characteristics of the vinegar produced from black sticky rice tapai, such as acetic acid content, alcohol content, sugar content, anthocyanin content, pH, and antioxidant activity. The total anthocyanins produced in vinegar from black sticky rice tapai using the steaming method were 20.22% and 20.14% for the boiling method, and the antioxidant activity of vinegar from black sticky rice tapai using the steaming method was 92.52% and 92.11% for the boiling method. Based on the organoleptic test, the best product was obtained from the highest average preference of panelists for vinegar from black sticky rice tapai was the boiling method with parameters of color, aroma and taste. Furthermore, in the consumer acceptance test, vinegar from black sticky rice tapai had a higher average preference value compared to commercial products with each parameter such as color (4.80), aroma (3.97), and taste (3.88).

Keywords: boiling, steaming, vinegar, black sticky rice, tapai