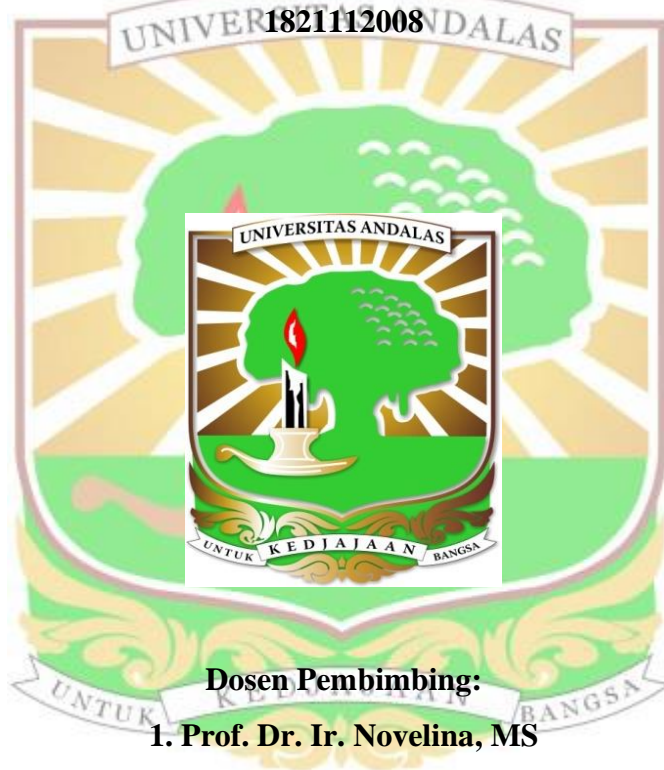


**META-ANALISIS PERBANDINGAN KARAKTERISTIK  
VINEGAR YANG DIHASILKAN MENGGUNAKAN METODE  
PRODUKSI LAMBAT DAN METODE PRODUKSI CEPAT**

**ARIFATULHUDA RIFKA**

**1821112008**



**Dosen Pembimbing:**

**1. Prof. Dr. Ir. Novelina, MS**

**2. Prof. Dr. Ir. Rina Yenrina, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2022**

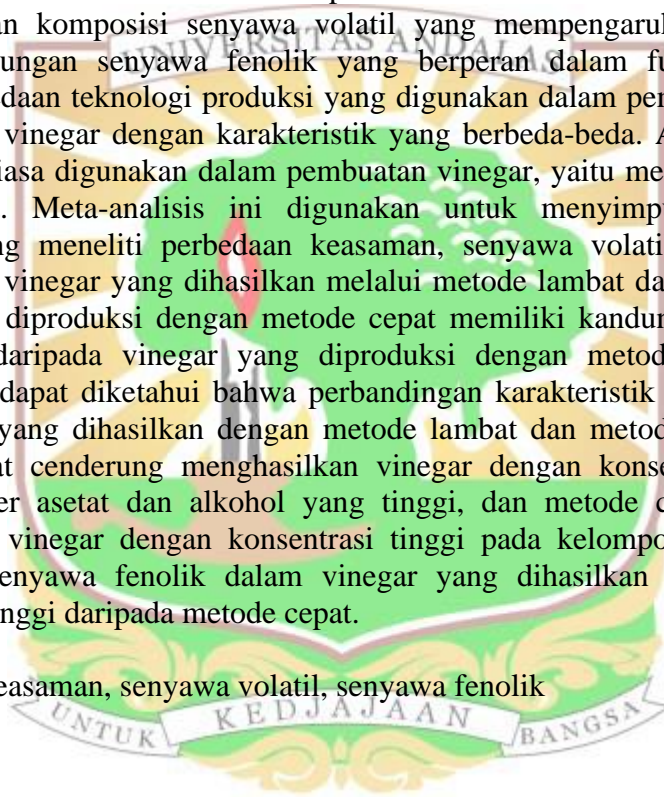
# **Meta-Analisis Perbandingan Karakteristik Vinegar yang Dihasilkan Menggunakan Metode Produksi Lambat dan Metode Produksi Cepat**

Arifatulhuda Rifka, Novelina, Rina Yenrina

## **ABSTRAK**

Keasaman, senyawa volatil, dan senyawa fenolik merupakan karakteristik penting dari vinegar, dimana keasaman merupakan karakteristik utama dari vinegar, kandungan dan komposisi senyawa volatil yang mempengaruhi profil aroma vinegar, kandungan senyawa fenolik yang berperan dalam fungsi kesehatan vinegar. Perbedaan teknologi produksi yang digunakan dalam pembuatan vinegar menghasilkan vinegar dengan karakteristik yang berbeda-beda. Ada dua metode umum yang biasa digunakan dalam pembuatan vinegar, yaitu metode lambat dan metode cepat. Meta-analisis ini digunakan untuk menyimpulkan beberapa penelitian yang meneliti perbedaan keasaman, senyawa volatil, dan senyawa fenolik dalam vinegar yang dihasilkan melalui metode lambat dan metode cepat. Vinegar yang diproduksi dengan metode cepat memiliki kandungan asam yang lebih tinggi daripada vinegar yang diproduksi dengan metode lambat. Dari penelitian ini dapat diketahui bahwa perbandingan karakteristik senyawa volatil pada vinegar yang dihasilkan dengan metode lambat dan metode cepat dimana metode lambat cenderung menghasilkan vinegar dengan konsentrasi senyawa kelompok ester asetat dan alkohol yang tinggi, dan metode cepat cenderung menghasilkan vinegar dengan konsentrasi tinggi pada kelompok asam volatil. Konsentrasi senyawa fenolik dalam vinegar yang dihasilkan dengan metode lambat lebih tinggi daripada metode cepat.

Kata Kunci: keasaman, senyawa volatil, senyawa fenolik



# **Meta-analysis Comparative Characteristics of Vinegar Produced Using Slow Production Methods and Fast Production Methods**

Arifatulhuda Rifka, Novelina, Rina Yenrina

## **ABSTRACT**

Acidity, volatile compounds, and phenolic compounds are the important characteristics of vinegar, where the acidity is the main characteristic of vinegar, the content and composition of volatile compounds is account for the aroma profile of vinegar, the content of phenolic compounds is account for the health function of vinegar. The difference in production technology used in making vinegar produces vinegar with different characteristics. There are two general methods commonly used in the production of vinegar, namely the slow method and the fast method. This meta-analysis was used to conclude several studies that examined the differences in acidity, volatile compounds, and phenolic compounds in vinegar produced through the slow methods and the fast methods. Vinegar produced by the fast method has a higher acid content than the vinegar produced by the slow method. From this study it can be seen that comparison of volatile compounds characteristics in vinegar produced by the slow method and the fast method where the slow method tend to produced vinegar with high concentration of acetate ester group and alcohol grup, and the fast method tend to produced vinegar with high concentration in volatile acid group. The concentration of phenolic compounds in vinegar produced by the slow method was higher than the fast method.

Key word: acidity, volatile compounds, phenolic compounds