

**PENGARUH PERBEDAAN LETAK KULIT PADA BATANG
TERHADAP RENDEMEN OLEORESIN DARI KULIT KAYU
MANIS DAN KARAKTERISTIK SIRUP YANG DIHASILKAN**

NELLY KHAIRANI

1511122036



Pembimbing :

Prof. Dr. Ir. Anwar Kasim

Vioni Derosya, S.TP, M.Sc

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2020**

Pengaruh Perbedaan Letak Kulit pada Batang Terhadap Rendemen Oleoresin dari Kulit Kayu Manis dan Karakteristik Sirup yang Dihasilkan

Nelly Khairani, Anwar Kasim, dan Vioni Derosya

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh bagian kulit batang pohon kayu manis sebagai bahan baku oleoresin untuk *flavoring agent* pada pembuatan sirup dan mengetahui bagian kulit batang yang paling disukai panelis sebagai sumber oleoresin untuk *flavor* sirup. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah perlakuan kulit kayu manis yang diambil sepanjang 2 m dengan jarak 0,3 m (A), 2,6 m (B), 4,9 m (C), 7,2 m (D) dari pangkal batang, dan kulit kayu manis yang diambil dari dahan pohon (E). Data dianalisis secara statistik menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA) dan dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Pengamatan bubuk kulit kayu manis dilakukan berdasarkan SNI 01-3714-1995 dan untuk pengamatan sirup dilakukan berdasarkan SNI 3544-2013. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan letak kulit pada batang kayu manis pada pembuatan sirup *berflavor* oleoresin dari bagian batang kulit tersebut berpengaruh terhadap kadar air bahan baku, rendemen oleoresin, dan viskositas sirup dan tidak berpengaruh terhadap kadar gula dan uji organoleptik sirup. Letak kulit kayu manis dalam pembuatan sirup *berflavor* yang paling disukai panelis adalah kulit kayu manis yang diambil 0,3 m dari pangkal batang (A).

Kata Kunci : Batang Pohon, Kulit Kayu Manis, Mandailing, Oleoresin, Sirup

The Effect of Tree Bark Difference Position on Yield of Oleoresin from Cinnamon Bark and Characteristics of Syrup Produced

Nelly Khairani, Anwar Kasim, dan Vioni Derosya

ABSTRAK

This research aimed to obtain information about the effect of Cinnamon bark position to oleoresin source as a flavoring agent in syrup making and to determine which bark that panelist likes most as a source oleoresin for syrup flavor. This research used a Completely Randomized Design (CRD) consist of 5 treatments and three replications. Treatments on this research were cinnamon bark taken as long as 2 m with space 0.3 m (A), 2.6 m (B), 4.9 m (C), 7.2 m (D) from the stem base, and the cinnamon bark taken from bough (E). Data were analyzed statistically by analysis of variants (ANOVA) and followed by Duncan's new multiple range test (DCMRT) at 5% significant level. The observations of cinnamon powder were based on SNI 01-3714-1995, while the syrup were based on SNI 3544-2013. The results of the analysis showed that the position of cinnamon bark for syrup flavor making significantly affected by material's water content, oleoresin yield, and syrup's viscosity and has no significantly affected by sugar content and organoleptic test. Cinnamon bark position that panelist like most was cinnamon bark that taken along 2 m with space 0.3 m from the stem base (A)

Keywords : Bark, Cinnamon, Mandailing, Oleoresin, Syrup