

PENGARUH PENAMBAHAN CASSIA VERA (*Cinnamomum burmannii*) TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU DAN UMUR SIMPAN WAJIK

**AMELIA HARIRY
1611122033**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2020**

PENGARUH PENAMBAHAN CASSIA VERA (*Cinnamomum burmannii*) TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU DAN UMUR SIMPAN WAJIK

**AMELIA HARIRY
1611122033**



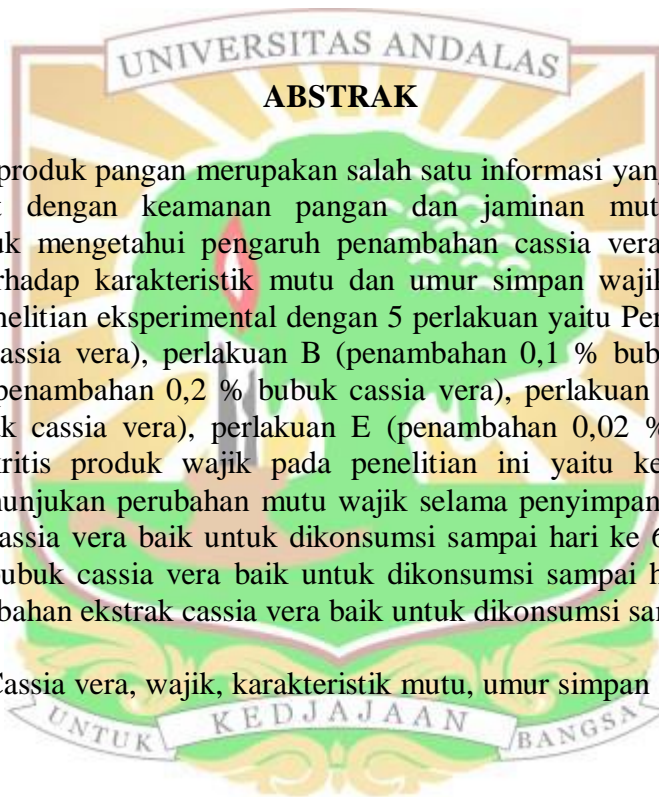
- Pembimbing :**
- 1. Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, MS**
 - 2. Prof. Dr. Ir. Novizar Nazir, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2020**

Pengaruh Penambahan Cassia Vera (*Cinnamomum burmannii*) terhadap Karakteristik Mutu dan Umur Simpan Wajik

Amelia Hariry¹, Fauzan Azima², Novizar Nazir²

**¹Mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian,
²Dosen Jurusan Teknologi Hasil Pertanian,
Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas,
Padang, Indonesia 25163
Email: ameliahariri27@gmail.com**



ABSTRAK

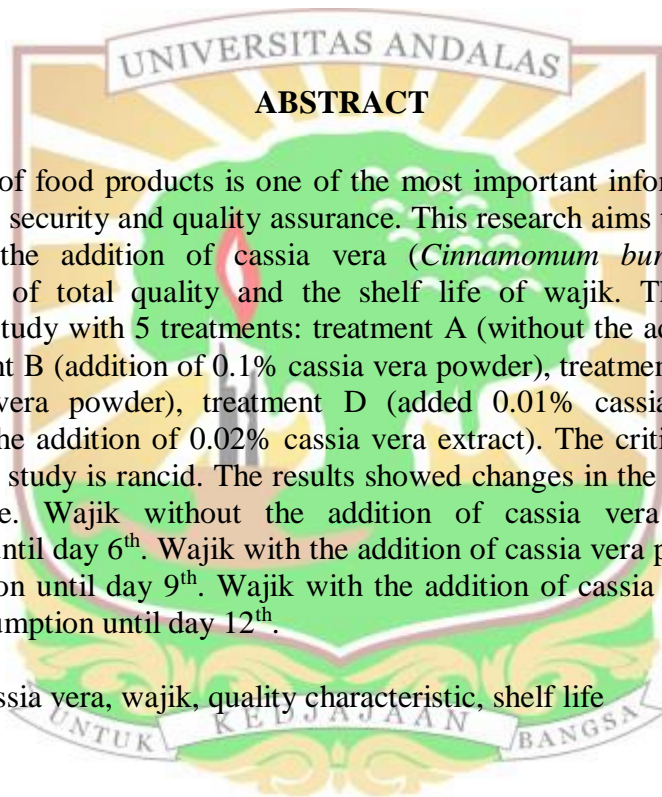
Umur simpan produk pangan merupakan salah satu informasi yang sangat penting karena terkait dengan keamanan pangan dan jaminan mutu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan cassia vera (*Cinnamomum burmannii*) terhadap karakteristik mutu dan umur simpan wajik. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan 5 perlakuan yaitu Perlakuan A (tanpa penambahan cassia vera), perlakuan B (penambahan 0,1 % bubuk cassia vera), perlakuan C (penambahan 0,2 % bubuk cassia vera), perlakuan D (penambahan 0,01 % ekstrak cassia vera), perlakuan E (penambahan 0,02 % ekstrak cassia vera). Titik kritis produk wajik pada penelitian ini yaitu ketengikan. Hasil penelitian menunjukkan perubahan mutu wajik selama penyimpanan. Wajik tanpa penambahan cassia vera baik untuk dikonsumsi sampai hari ke 6. Wajik dengan penambahan bubuk cassia vera baik untuk dikonsumsi sampai hari ke 9. Wajik dengan penambahan ekstrak cassia vera baik untuk dikonsumsi sampai hari ke 12.

Kata Kunci : Cassia vera, wajik, karakteristik mutu, umur simpan

Effect of Addition of Cassia Vera (*Cinnamomum burmannii*) on Quality Characteristics and Shelf Life Wajik

Amelia Hariry¹, Fauzan Azima², Novizar Nazir²

¹Student of Agricultural Product Technology,
²Lecture of Agricultural Product Technology
Faculty of Agricultural Technology, Andalas University,
Padang, Indonesia 25163
Email: ameliahariri27@gmail.com



The shelf life of food products is one of the most important information because related to food security and quality assurance. This research aims to determine the influence of the addition of cassia vera (*Cinnamomum burmannii*) to the characteristics of total quality and the shelf life of wajik. This study is an experimental study with 5 treatments: treatment A (without the addition of cassia vera), treatment B (addition of 0.1% cassia vera powder), treatment C (addition of 0.2% cassia vera powder), treatment D (added 0.01% cassia vera extract), treatment E (the addition of 0.02% cassia vera extract). The critical point of the product in this study is rancid. The results showed changes in the quality of wajik during storage. Wajik without the addition of cassia vera are good for consumption until day 6th. Wajik with the addition of cassia vera powder are good for consumption until day 9th. Wajik with the addition of cassia vera extract are good for consumption until day 12th.

Keywords: Cassia vera, wajik, quality characteristic, shelf life