

**“IDENTIFIKASI TEKNOLOGI PENGOLAHAN DARI
BERBAGAI INDUSTRI GALAMAI DI KOTA PAYAKUMBUH”**

INAYATUL HUSNI

1511121011



Dosen Pembimbing :

Dr. Ir. Gunarif Taib, M.Si

Dr. Ir. Hasbullah, M.S

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2020

Identifikasi Teknologi Pengolahan dari Berbagai Industri Galamai di Payakumbuh

Inayatul Husni, Gunarif Taib, Hasbullah

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi teknologi pengolahan dari berbagai industri galamai di Kota Payakumbuh, mengetahui kadar lemak, kadar air, kadar gula, kadar abu dan sifat organoleptik dari beberapa sampel galamai serta menggunakan metode analisis deskriptif. Secara umum, terdapat beberapa perbedaan pada proses pengolahan galamai di Kota Payakumbuh, diantaranya jenis bahan baku yang digunakan, peralatan, teknologi yang dipakai, dan waktu yang digunakan dalam proses pengolahan galamai. Galamai merupakan makanan olahan tradisional khas Minang yang berasal dari Payakumbuh dimana santan dan gula aren atau gula tebu dimasak hingga diperoleh adonan induk yang kental. Adonan induk dicampur dengan tepung beras ketan serta penambahan bahan pendukung hingga diperoleh adonan yang kalis. Adonan kalis memiliki tekstur yang kental dan berwarna kecoklatan. Kemudian dibagi dengan ukuran yang lebih kecil serta dikemas dan dipasarkan. Hasil analisis kimia diperoleh hasil kadar lemak berkisar antara 7,2% hingga 13,8%, kadar air berkisar antara 19,0% hingga 27,1%, kadar gula total berkisar antara 57,2% hingga 77,7% serta kadar abu berkisar antara 1,2% hingga 1,6%. Galamai dengan formulasi terbaik hasil organoleptik hedonik dari hasil tertinggi hingga terendah diperoleh oleh Usaha Galamai Ummi (kode 651), Usaha Galamai Erina (kode 465), Usaha Galamai Tek Tam (kode 854), Usaha Galamai Hj. Mainar (kode 212), Usaha Galamai Utama (kode 329), dan Usaha Galamai Gonjong Limo (kode 577). Galamai dengan hasil yang terbaik terdapat pada produk galamai Ummi dengan kadar lemak dan kadar abu yang rendah serta hasil organoleptik hedonik terbaik. Hasil analisis kimia dengan organoleptik ini sangat erat kaitannya dengan produk galamai yang didasari oleh kualitas produk agar tidak mengalami kerusakan lebih lanjut selama penyimpanan.

Kata kunci: deskriptif, galamai, gula aren, santan, tepung beras ketan

Identification of Processing Technology from Various Galamai Industries in Payakumbuh

Inayatul Husni, Gunarif Taib, Hasbullah

ABSTRACT

UNIVERSITAS ANDALAS

This study aims to identify processing technology from various galamai industries in Payakumbuh City, know the fat content, water content, sugar content, ash content and organoleptic properties of some galamai samples and use descriptive analysis methods. In general, there are some differences in the processing of galamai in Payakumbuh City, including the type of raw materials used, equipment, technology used, and the time used in the processing of galamai. Galamai is a traditional processed food typical of Minang that comes from Payakumbuh where coconut milk and palm sugar or cane sugar are cooked until a thick mother dough is obtained. The main dough is mixed with glutinous rice flour and the addition of supporting ingredients until the dough is obtained. Kalis dough has a thick texture and brownish color. It is then divided into smaller sizes and packaged and marketed. The results of chemical analysis obtained fat content results ranging from 7.2% to 13.8%, water content ranges from 19.0% to 27.1%, total sugar content ranges from 57.2% to 77.7% and ash levels range from 1.2% to 1.6%. Galamai with the best formulation of hedonic organoleptic results from the highest to lowest results obtained by Galamai Umami Business (code 651), Galamai Erina Business (code 465), Galamai Tek Tam Business (code 854), Galamai Hj. Mainar Business (code 212), Galamai Utama Business (code 329), and Galamai Gonjong Limo Business (code 577). Galamai with the best results are found in galamai Umami products with low fat and ash content and the best hedonic organoleptic results. The results of chemical analysis with organoleptic is very closely related to galamai products based on the quality of the product so as not to experience further damage during storage.

Keywords: descriptive, galamai, palm sugar, coconut milk, glutinous rice flour