



Intisari

Telah dilakukan penelitian tentang pengaruh perendaman pada berbagai pH (pH 4-5; pH 6-7 dan pH 8-9) dan lama perendaman (6 jam; 15 jam dan 24 jam) terhadap mutu tepung sukun yang dihasilkan. Penelitian dilakukan dengan cara merendam irisan daging buah sukun sebelum dikeringkan. Tepung yang dihasilkan ditentukan kadar air, kemampuan hidrasi, kadar pati, kadar gula reduksi dan polifenolnya serta produk olahan tepung sukun diuji secara sensoris.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kondisi perendaman irisan daging buah sukun terhadap mutu tepung yang dihasilkan serta untuk mengetahui pH dan lama perendaman yang cocok untuk mengurangi kadar senyawa penyebab pahit pada tepung sukun diperoleh produk olahan tepung sukun yang disukai konsumen.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perendaman pada berbagai pH tidak berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap kadar air, kemampuan hidrasi, kadar pati dan kadar gula reduksi tepung sukun yang dihasilkan tetapi berpengaruh nyata terhadap kadar polifenol tepung sukun yang dihasilkan ($p < 0,05$).

Perendaman dengan variasi lama perendaman menghasilkan tepung dengan kadar polifenol dan gula reduksi ($p < 0,05$) yang berbeda nyata tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, kemampuan hidrasi dan kadar pati tepung.

Secara umum perendaman pada berbagai pH dan lama perendaman menurunkan kadar pati, kadar gula reduksi, kemampuan rehidrasi, polifenol tepung sukun serta dapat menurunkan intensitas rasa pahit/getir produk olahan tepung sukun.

Perendaman pada pH 4-5 selama 6 jam menghasilkan tepung sukun dengan mutu terbaik dengan kadar air, kadar pati, kadar gula reduksi, kadar polifenol dan kemampuan hidrasi berturut-turut sebesar 13,78, 72,16, 0,88, 0,038% dan 346,46% (bk), serta mampu mengurangi rasa pahit/getir produk olahannya menjadi agak kurang pahit dengan nilai (skor) sebesar 4,29 dan 3,65 ($p < 0,05$).