



KAJIAN BIJI KARET
SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN
SUSU NABATI

oleh

Indira Prabasari

ABSTRAK

Biji karet merupakan limbah perkebunan karet yang mengandung zat-zat gizi yang baik, secara kuantitatif maupun kualitatif sehingga perlu dimanfaatkan secara optimal. Proses pembuatan susu biji karet diawali dengan perendaman, pengukusan dan pengeringan untuk menghilangkan kadar HCN. Kemudian dilakukan pengepresan untuk mengurangi minyak dalam biji. Proses selanjutnya adalah penggilingan dengan air yang dilakukan dalam blender. Pada proses penggilingan dilakukan variasi suhu air yaitu suhu 26⁰C dan 65⁰C serta ratio biji karet : air dengan variasi 1:5, 1:8 dan 1:10. Analisis yang dilakukan dalam penelitian ini adalah analisis HCN, kadar air, protein, lemak, fosfolipida serta stabilitas emulsi. Analisis statistik menggunakan Duncan's Multiple Range Test. Hasil penelitian menunjukkan bahwa suhu tinggi akan meningkatkan kadar protein, lemak dan fosfolipida yang terekstrak sebaliknya menurunkan kadar HCN serta stabilitas emulsi. Penambahan air akan memperbanyak kadar protein, lemak dan fosfolipida yang terekstrak, sebaliknya menurunkan stabilitas emulsi. Pada lemak, penambahan air mencapai optimum pada ratio 1:8. Penambahan air tidak mempengaruhi kadar HCN.



STUDY OF RUBBER SEED

AS RAW MATERIAL IN MILK PROCESSING

by

Indira Prabasari

ABSTRACT

Milk from rubber seeds was one way to take advantage of rubber seeds which's still became waste. Soaking, steaming and drying were done first of the process to decrease HCN in the rubber seed. Pressing was done afterward, to decrease oil in the rubber seed. The next process was wet milling in the blender. The process of extraction (wet milling) was done with varied the water temperatur (26⁰C and 65⁰C) and the ratio of rubber seed : water (1:5, 1:8 and 1:10). Analysis of HCN, protein, lipida, fosfolipida, water content and emulsions stability were done in this research. Analysis of statistic using Duncan's Multiple Range Test. The result showed that high temperatur will increase the protein, lipida and fosfolipida content, but in the contrary, will decrease the emulsions stability and HCN content. The ratio of rubber seed : water influenced the protein, lipida, fosfolipida content and emulsions stability but didn't influence the HCN content.