UNIVERSITAS GADJAH MADA
PENGARUH WAKTU BLANCHING TERHADAP KETENGIKAN KELAPA PARUT DAN PENERAPANNYA PADA PRODUK TIWUL AYU
SELAMA 2 HARI PENYIMPANAN
EMA ANDRIYANI, Bangun Prajanto Nusantoro, S.TP, M.Sc; Ir. Agustinus Pamudji Raharjo, M.P
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

PENGARUH WAKTU *BLANCHING* TERHADAP KETENGIKAN KELAPA PARUT DAN PENERAPANNYA PADA PRODUK TIWUL AYU SELAMA 2 HARI PENYIMPANAN

INTISARI

Oleh:

EMA ANDRIYANI

15/385560/TP/11429

Minyak dalam kelapa parut diduga merupakan komponen utama penyebab timbulnya bau tengik pada produk tiwul ayu selama penyimpanan. Perlakuan *blanching* pada kelapa parut dilakukan untuk menginaktivasi enzim lipase endogenus sehingga laju pembentukan asam lemak bebas dan senyawa volatil dari minyak kelapa terhambat. Variabel bebas pertama adalah waktu *blanching* dengan lima taraf yaitu 0, 5, 10, 15, dan 20 menit. Variabel bebas kedua adalah lama waktu simpan yang juga terdiri dari lima taraf yaitu 0, 12, 24, 36, dan 48 jam. Penelitian dilakukan dengan dua kali ulangan eksperimen dan dua kali ulangan analisis. Perlakuan *blanching* berpengaruh terhadap warna, kadar air, pH, dan Asam Lemak Bebas (ALB) sampel. Sampel dengan perlakuan *blanching* 20 menit menunjukkan laju kenaikan ALB yang paling rendah yaitu 0.141% per12 jam, sedangkan sampel dengan perlakuan blanching 15, 10, 5, dan 0 menit (tanpa blanching) berturut-turut adalah adalah 0.393 %, 0.303 %, 0.266 %, dan 0.661% per 12 jam. Perlakuan *blanching* 20 menit dipilih untuk diterapkan sebagai perlakuan awal pada kelapa parut yang akan diproses menjadi produk tiwul ayu yang kemudian disimpan selama 2 hari dan dilakukan evaluasi sensoris menggunakan metode *Rate All That Apply* (RATA) untuk mengetahui intensitas atribut-atribut odor produk. Intensitas aroma segar pada tiwul ayu *blanching* lebih tinggi, sedangkan intensitas odor asam dan busuk/basi lebih rendah daripada tiwul ayu tanpa *blanching*, sementara untuk odor tengik secara statistik tidak berbeda signifikan.

Kata kunci: tiwul ayu, kelapa, blanching, Asam Lemak Bebas (ALB), Rate All That Apply (RATA)

UNIVERSITAS GADJAH MADA
PENGARUH WAKTU BLANCHING TERHADAP KETENGIKAN KELAPA PARUT DAN PENERAPANNYA PADA PRODUK TIWUL AYU SELAMA 2 HARI PENYIMPANAN
EMA ANDRIYANI, Bangun Prajanto Nusantoro, S.TP, M.Sc; Ir. Agustinus Pamudji Raharjo, M.P
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

EFFECT OF TIME OF BLANCHING ON THE RANCIDITY OF GRATED COCONUT AND ITS APPLICATION IN TIWUL AYU PRODUCT DURING 2 DAYS STORAGE

ABSTRACT

By:

EMA ANDRIYANI

15/385560/TP/11429

Oil in grated coconut is predicted to be the main component that causes the rancid odor of tiwul ayu products during storage. Blanching treatment for grated coconut is done to inactivate endogenous lipase enzymes to slowing down the formation rate of free fatty acids and volatile compounds of coconut oil. In this research, the first independent variable is the time of blanching with five levels: 0, 5, 10, 15, and 20 minutes. The second independent variable is the storage time which also consists of 5 levels: 0, 12, 24, 36, and 48 hours. The study was conducted with two repeated experiments and two repetitions of the analysis. Blanching treatment affects the color, water content, pH, and free fatty acids (FFA) of grated coconut. Samples with 20-minutes blanching treatment showed the lowest rate of formation in FFA at 0.141% per 12 hours, while samples with blanching 15, 10, 5 and 0 minutes (without blanching) respectively 0.393%, 0.303%, 0.266% and 0.661% per 12 hours. The 20-minute blanching treatment was chosen to be applied as a pretreatment to the grated coconut which would be processed into tiwul ayu products which were then stored for 2 days and sensory evaluated using the Rate All That Apply (RATA) method to determine the intensity of the product odor attributes. The fresh aroma intensity in tiwul ayu is higher, while the intensity of acid and rotten/stale odor is lower than tiwul ayu without blanching, while for rancid odor it is not statistically significantly different.

Key words: tiwul ayu, coconut, blanching, Free Fatty Acid (FFA), Rate All That Apply(RATA)