

## PERUBAHAN KOMPONEN RASA GURIH DALAM CABUK YANG MENGALAMI PENYIMPANAN DAN PEMANASAN BERULANG

Oleh :

Anis Asmediana (12/342316/PTP/01233)

### ABSTRAK

Cabuk adalah makanan fermentasi dari bungkil wijen yang mempunyai rasa gurih serta aroma kuat yang khas yang bersifat *perishable* dan mempunyai umur simpan yang relatif pendek jika dibiarkan begitu saja pada suhu ruang. Tingkat rasa umami yang dihasilkan oleh cabuk tergolong tinggi. Berdasar hal tersebut, peneliti bermaksud melakukan kajian, apakah proses pemanasan berulang setelah penyimpanan suhu ruang dengan cara mengukus cabuk selama 10 menit setiap hari selama penyimpanan 5 hari dapat mempertahankan flavor umami cabuk untuk dapat dikonsumsi.

Pengujian yang dilakukan pada sampel meliputi penilaian sensori, kadar air (thermogravimetri), protein terlarut (Lowry), warna dengan *chromameter*, asam amino bebas, dan 5'-nukleotida dengan HPLC. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kadar air, protein terlarut, asam amino bebas, 5'-nukleotida, dan nilai EUC pada cabuk akan semakin menurun karena proses penyimpanan dan pemanasan yang dilakukan. Cabuk yang disimpan dan dipanaskan selama satu kali menunjukkan penurunan yang lebih sedikit dibandingkan cabuk yang mengalami proses penyimpanan dan pemanasan lebih dari satu kali. Rasa gurih yang merupakan rasa dominan yang dihasilkan cabuk juga mengalami penurunan selama penyimpanan dan pemanasan berulang. Kadar glutamat bebas yang tinggi pada cabuk segar sebesar 2,098 mg/g dan 5'-GMP sebesar 2,946 mg/g menyebabkan nilai EUC cabuk tinggi, yakni 175,719 g/100 g MSG atau setara dengan 1,757 MSG, sedangkan kadar aspartat bebas dan 5'-AMP di bawah *threshold*.

Penyimpanan suhu ruang dan pemanasan berulang pada cabuk menyebabkan penurunan penilaian sensori, kadar air, protein terlarut, intensitas warna, kadar asam amino bebas dan 5'-nukleotida, serta perhitungan nilai EUC dan TAV. Nilai EUC yang tinggi ini menyebabkan cabuk memiliki rasa umami kuat dan berpotensi untuk dikembangkan sebagai bumbu masak.

Kata kunci : bungkil wijen, cabuk, rasa gurih, umami, penyimpanan, pemanasan

Dosen :

1. Dr. Ir. Pudji Hastuti, MS
2. Dr. Ir. Supriyadi, M. Sc.

## **COMPONENT CHANGES IN TASTE CABUK OF STORAGE AND HEATING REPEAT**

By :

Anis Asmediana (12/342316/PTP/01233)

### **ABSTRACT**

Cabuk was fermented food of sesame cake that has a savory taste and strong aroma characteristic that is perishable and has a relatively short shelf life if left alone at room temperature. The level of umami taste generated by cabuk is high. Based on this, the researchers intend to conduct a study, if the heating process repeated after storage at room temperature by steaming cabuk for 10 minutes daily for 5 days of storage can maintain cabuk's umami flavor can be consumed.

Tests conducted on samples covering the sensory assessment, the moisture content (thermogravimetri), soluble protein (Lowry), color with chromameter, free amino acids, and 5'-nucleotides by HPLC. The results of this study indicate that the water content, soluble protein, free amino acids, the 5'-nucleotides, and the value of EUC on cabuk fall further as storage and heating processes are performed. Cabuk stored and heated for one show declines less than cabuk undergoing the process of storage and heating more than one occasion. Savory flavor is predominant flavor produced cabuk also decreased during storage and repeated heating. Free high glutamate levels in fresh cabuk amounting to 2,098 mg/g and 5'-GMP at 2.946 mg/g of lead cabuk EUC high value, ie 175.719 g/100 g MSG or equal to 1.757 MSG, while the levels of aspartate-free and 5' AMP below the threshold.

Storage room temperature and the heating repeated on cabuk causes a decrease in sensory assessment, moisture content, soluble protein, color intensity, levels of free amino acid and 5'-nucleotides, and the calculation of the value of EUC and TAV. EUC high value is caused cabuk has a strong umami taste and has the potential to be developed as a seasoning.

**Keywords :** sesame cake, cabuk, savory taste, umami, storage, heating

**Supervisor :**

1. Dr. Ir. Pudji Hastuti, MS
2. Dr. Ir. Supriyadi, M. Sc.