



ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

KAJIAN VARIASI KETEBALAN TUMPUKAN FERMENTASI TERHADAP KUALITAS PLIEK U DAN MINYAK PLIEK YANG DIKERINGKAN DENGAN ALAT PENERING TIPE HOHENHEIM

ABSTRACT

Abstrak. Masyarakat Aceh secara turun-temurun telah menggunakan daging buah dan minyak kelapa terfermentasi (diperam) yang diproses secara tradisional. Minyak kelapa yang dihasilkan salah satunya dikenal dengan nama minyak pliek yang digunakan sebagai minyak goreng dan juga dimanfaatkan sebagai obat untuk sakit kepala, luka, menurunkan panas, sakit persendian, dan sakit perut. Ampas yang diperoleh setelah pengepresan disebut pliek u, yang digunakan sebagai bumbu masakan. Tujuan dari penelitian ini adalah mengkaji kualitas dari pliek u dan minyak pliek dengan variasi ketebalan tumpukan fermentasi 30 cm, 20 cm, dan 10 cm. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pliek u dan minyak pliek yang paling diterima oleh panelis adalah ketebalan tumpukan fermentasi 30 cm. Berdasarkan hasil penelitian jumlah rendemen tertinggi pliek u dan minyak pliek terdapat pada ketebalan 30 cm. Kadar air setelah fermentasi dan kadar air pliek u yang dihasilkan pada setiap variasi ketebalan 30 cm, 20 cm dan 10 cm relatif sama, yakni berkisaran antara 57,6% – 60,0% untuk kadar air setelah fermentasi dan 4,4% – 6,5% untuk kadar air pliek u. Hasil pH pliek u lebih besar dibandingkan pH setelah fermentasi, namun nilai yang dihasilkan tidak melebihi angka 7 (netral), hal ini berlaku untuk setiap variasi ketebalan bahan. Secara keseluruhan minyak pliek yang dihasilkan masih memenuhi standar SNI. Minyak pliek yang dihasilkan dari ketebalan 30 cm yang memiliki kualitas terbaik karena memiliki kadar asam lemak bebas terkecil yaitu sebesar 0,39%. Hasil pengujian organoleptik terhadap pliek u dan minyak pliek dapat disimpulkan bahwa masyarakat lebih menerima pliek u dan minyak pliek dengan ketebalan fermentasi 30 cm.

Kata kunci : Kelapa, pengeringan, pliek u, minyak pliek, kualitas.

Abstract. The people of Aceh for generations have used fruit pulp and palm oil fermented (ripened) are processed traditionally. Coconut oil is produced by one of them known as pliek oil that is used as a cooking oil and is also used as a remedy for headaches, cuts, lower the heat, joint pain, and abdominal pain. The pulp obtained after pressing is name (oil pliek), which is used as a spice in cooking. The purpose of this study is to assess the quality of pliek u and oil pliek with thickness variation heap of fermentation 30 cm, 20 cm and 10 cm. The results showed that pliek u and oil pliek the most accepted by the panelists is 30 cm thick pile fermentation. Based on the results of the study the number of the highest yield and oil pliek pliek u are at a thickness of 30 cm. The water content after fermentation and water content pliek u generated on every variation of the thickness of 30 cm, 20 cm and 10 cm are relatively the same, ie ranging between 57.6% - 60.0% for water content after fermentation and 4.4% - 6, 5% for water content pliek u. Results pliek u pH greater than pH after fermentation, but the resulting value does not exceed the number 7 (netral), this proses every variation of the thickness of the material. Overall oil produced pliek still meet ISO standards. Pliek oil produced from a thickness of 30 cm that has the best quality because it has the smallest free fatty acid content is 0.39%. The test results organoleptic pliek poil can be concluded that the public is receiving pliek u and oil fermentasi pliek with a thickness of 30 cm.

Keywords: Coconut, drying, pliek u, oil pliek, quality