

Elisabet Turnip NPM 16.03.3.1.1.00013. Pengaruh Penambahan Tepung Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Selama Penyimpanan Empek-Empek Ikan. Dibawah bimbingan ibu Ir. Umi Purwandari,M.App.Sc.,P.hD_dan ibu Iffan Maflahah, S.TP., M.S

I. ABSTRAK

*Buah andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*) merupakan rempah yang sering digunakan dalam masakan khas daerah Sumatera Utara khususnya bagian daerah Tapanuli.sebagai rempah. Empek-empek merupakan makanan khas dari daerah Palembang Sumatera Selatan. Pada umumnya empek-empek terbuat dari daging ikan yang dilumatkan kemudian dicampur dengan komposisi lainnya. Penambahan andaliman bermanfaat bagi kesehatan dan berperan penting untuk mempertahankan mutu produk pangan dari berbagai kerusakan seperti, perubahan warna, dan aroma. Penelitian ini bertujuan untuk melihat pengaruh pemberian tepung andaliman terhadap kualitas fisik dan organoleptik empek- empek ikan. Penelitian dilakukan pada bulan Maret tahun 2020 bertempat di laboratorium analisis mutu Teknologi Industri Pertanian. Penelitian ini menggunakan 5 perlakuan yaitu 0, 0,5, 1, 1,5, 2% kadar tepung andaliman yang digunakan. Rancangan percobaan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL), dengan dua kali ulangan perlakuan. Hasil uji fisik dan organoleptik dianalisis dengan Anova, jika berbeda nyata maka dilakukan uji lanjut menggunakan uji Duncan 's Mutiple Range Test (DMRT) untuk melihat perbedaan antara perlakuan. Hasil penelitian didapatkan bahwa penambahan andaliman berpengaruh terhadap uji fisik warna,tekstur, dan tidak berpengaruh nyata terhadap pH,kadar air,dan aktivitas air. Pada uji sifat organoleptik semakin tinggi kadar andaliman semakin menurunkan nilai kesukaan panelis terhadap empek-empek.*

Kata Kunci: Andaliman, Empek-empek,Uji Fisik, Uji Oranoleptik

I. ABSTRACT

Andaliman fruit (Zanthoxylum acanthopodium) is a spice that is often used in cooking typical of North Sumatra, especially the Tapanuli region as a spice. Empek-empek is a typical food from the Palembang area of South Sumatra. In general, empek-empek is made from crushed fish meat then mixed with other ingredients. The addition of andaliman is beneficial for health and plays an important role in maintaining the quality of food products from various damage, such as discoloration and aroma. This study aims to determine the effect of giving Andaliman flour on the physical and organoleptic qualities of fish empek. The research was conducted in March 2020 at the agricultural industrial technology quality analysis laboratory. This study used 5 treatments, namely 0, 0.5, 1, 1.5, 2% content of andaliman flour used. The experimental design used was a completely randomized design (CRD), with two replications of the treatment. The results of the physical and organoleptic tests were analyzed by ANOVA, if significantly different then a further test was carried out using the Duncan 's M Quotle Range Test (DMRT) to see the differences between the treatments. The results showed that the addition of andaliman had a significant effect on the physical test of color, texture, and had no significant effect on pH, water content, and water activity. In the organoleptic test, the higher the level of andaliman, the lower the value of the panelists' preference for puffs.

Keywords: *Andaliman, Empek-empek, Physical Test, Organoleptic Test*