

JAMILAH. NPM. 14.03.3.1.1.00078. Karakterisasi Kimia, Mikrobiologi, Sensoris dan Fisik Jajan Bungkil Kelapa dari Berbagai Variasi Pembuatan. Di bawah bimbingan **Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc. Ph.D**, dan **Rakhmawati, S.TP., MT.**

ABSTRAK

Bungkil kelapa merupakan makanan yang terbuat dari hasil samping pembuatan minyak kelapa dengan cara fermentasi sehari-hari dan dihidangkan dalam ukuran kecil dengan warna coklat kehitaman. Penelitian ini melibatkan dua perlakuan yaitu media perendaman (fermentasi) berupa air, dan campuran air dengan air kelapa; dan waktu perendaman (fermentasi) selama 3 dan 6 hari. Pengujian yang dilakukan dalam penelitian ini meliputi pH, jumlah koloni, dan morfologi koloni pada tahap kelapa segar, setelah pembungkusan parutan kelapa dan setelah pengeringan serta ketengikan, sensoris dan tekstural produk akhir jajan bungkil kelapa. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa jajan bungkil kelapa yang difermentasi menggunakan campuran air dengan air kelapa selama 6 hari memiliki nilai pH yang paling rendah dan jumlah koloni yang paling tinggi sedangkan jajan bungkil kelapa yang difermentasi menggunakan air selama 3 hari memiliki nilai pH yang paling tinggi dan jumlah koloni yang paling rendah. Semua sampel jajan bungkil kelapa memiliki koloni berbentuk bulat, sedangkan koloni berbentuk batang hanya hidup pada sampel jajan bungkil kelapa yang difermentasi menggunakan campuran air dengan air kelapa dan yang menggunakan air saja dengan fermentasi yang lebih lama. Jajan bungkil kelapa tidak menunjukkan angka peroksida (0 mek/kg). Panelis lebih menyukai jajan bungkil kelapa yang difermentasi menggunakan campuran air dengan air kelapa selama 3 hari dengan karakteristik sedikit asam ($4,83 \pm 1,88$), cukup gurih ($5,73 \pm 1,62$), cukup keras ($5,27 \pm 1,44$), berminyak ($3,67 \pm 1,15$), dan cukup tidak tengik ($5,17 \pm 1,64$). Penggunaan media fermentasi campuran air dengan air kelapa, dan fermentasi 6 hari, menghasilkan jajan bungkil kelapa yang cenderung memiliki karakteristik tekstural lebih rendah daripada jajan bungkil kelapa yang difermentasi menggunakan air saja dan fermentasi 3 hari.

Kata Kunci: Bungkil kelapa, fermentasi, mikrobiologi, angka peroksida, sensoris

JAMILAH. 14.03.3.1.1.00078. Chemical, Microbiological, Sensory and Physical Characteristic of Jajan Bungkil Kelapa from Various Manufactures. Advisors : **Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc. Ph.D,** and **Rakhmawati, S.TP., MT.**

ABSTRACT

Bungkil kelapa is a food made from coconut oil by-product of coconut oil making by fermentation for days and it is served in small size with blackish brown. This research involves two treatments namely the immersion media (fermentation) in the form of water, and a mixture of water with coconut water; and soaking time (fermentation) for about 3 and 6 days. Tests carried out in this study include pH, number of colonies, and colony morphology at fresh coconut stage, after wrapping of coconut grater and after drying and rancidity, sensory and last textile product of jajan bungkil kelapa. The results of this study mainly indicates that the jajan bungkil kelapa fermented using a mixture of water with coconut water for 6 days has the lowest pH values and the highest number of colonies while jajan bungkil kelapa fermented using water for 3 days has the highest pH values and the lowest number of colonies. All samples of jajan bungkil kelapa have a spherical colony, whereas rod-shaped colonies live merely on the samples of jajan bungkil kelapa fermented using a mixture of water with coconut water and using only water with very longer fermentation. Jajan bungkil kelapa does not show peroxide number (0 mek / kg). Panelist probably prefers jajan bungkil kelapa fermented using a mixture of water with coconut water for 3 days with slightly acidic characteristics ($4,83 \pm 1,88$), quite savory ($5,73 \pm 1,62$), quite hard ($5,27 \pm 1,44$), oily ($3,67 \pm 1,15$), and not quite rancid ($5,17 \pm 1,64$). The use of fermented water mixture media with coconut water, and fermentation of 6 days, produces jajan bungkil kelapa which tends to have lower textural characteristics than jajan bungkil kelapa fermented using water only and 3 days fermentation.

Keyword: Bungkil kelapa, fermentation, microbiological, peroxide number, sensory