

ABSTRAK

PENGARUH SUHU PEMANASAN GULA AREN TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN MIKROBIOLOGI RUSIP

Oleh

Novi Irawan

Rusip merupakan produk fermentasi dengan bahan baku ikan teri (*Stolephorus sp*) yang dibuat dengan penambahan garam antara 20-30% dan gula aren sekitar 10%, kemudian difermentasi selama kurang lebih 1-2 minggu secara anaerob. Beberapa hasil penelitian rusip sebelumnya masih memiliki kekurangan yakni masih terdapat kapang. Hal ini diduga salah satu penyebabnya bisa berasal dari gula aren yang ditambahkan sebagai substrat dalam fermentasi. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh perlakuan suhu pemanasan gula aren yang ditambahkan terhadap karakteristik kimia dan mikrobiologi rusip yang difermentasi selama tujuh hari dan menentukan suhu pemanasan gula aren terbaik dari masing-masing perlakuan. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) non faktorial yang terdiri dari 4 taraf perlakuan dan 4 kali ulangan dengan menerapkan proses pemanasan terhadap gula aren yang ditambahkan. Perlakuan yaitu kontrol/tanpa pemanasan gula aren (R1), pemanasan gula aren suhu 60°C selama 5 menit (R2), pemanasan gula aren 80°C selama 5 menit (R3), dan pemanasan gula aren 100°C selama 5 menit (R4). Data yang diperoleh kemudian diuji kesamaan ragamnya dengan uji Barlett dan keragamannya dengan uji Tuckey. Kemudian dianalisis lebih lanjut dengan uji Beda Nyata Terkecil (BNT) pada taraf 1% dan 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan suhu pemanasan gula aren yang digunakan berpengaruh nyata terhadap pH rusip, serta berpengaruh sangat nyata terhadap total asam, total kapang, dan Total Volatil Nitrogen (TVN) rusip, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap total bakteri asam laktat dan total protein rusip. Peningkatan suhu pemanasan gula aren yang digunakan menurunkan total kapang rusip. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah rusip pada suhu pemanasan gula aren 100°C selama 5 menit. Adapun karakteristiknya adalah pH 5,66, total asam laktat 3,55%, total bakteri asam laktat 7,86 log cfu/g, total kapang 1,15 log cfu/g, total volatil nitrogen 129,52 mg/100g, dan total protein 10,20%.

Kata kunci: Rusip, Suhu pemanasan gula aren