

## **ABSTRACT**

### **EFFECT OF SOAKING TIME IN SALT SOLUTION AND EGG WHITE ADDITION ON SENSORY PROPERTIES OF NUTMEG JUICE (*Myristica fragrans*)**

**BY**

**HAYYIN VIVIK RIKA**

The aims of this research are to know the effect of soaking time in salt solution and egg white addition on the sensory properties and antioxidant activity of nutmeg juice. The research was arranged factorially in Randomized Complete Block Design (RCBD) with 3 repetitions with two treatment factors namely soaking time in a 5% salt solution with 5 levels G0 (0 hours), G1 (3 hours), G2 (6 hours), G3 (9 hours) , and G4 (12 hours) and egg white concentration consisting of 3 levels, namely P0 (0%), P1 (1%), and P2 (3%). The data analysis was continued using the Orthogonal Polynomial and Orthogonal Contrasts tests at 5% significance level. The observations made in this research were sensory properties (color, aroma, taste, and overall acceptance), and then the results that showed the best treatment were carried out antioxidant analysis. G2P0 treatment (soaking time in 5% salt solution for 6 hours and without the addition of egg whites) is the best treatment that produces nutmeg juice with a characteristic

*Hayyin Vivik Rika*

yellowish-white (slightly turbid), typical of nutmeg, with a sweet taste and overall preferred by panelists and antioxidant activity values of 93.88%.

**Keywords:** *antioxidant activity, egg white, nutmeg juice characteristics, salt solution*

## **ABSTRAK**

### **PENGARUH LAMA PERENDAMAN LARUTAN GARAM DAN PENAMBAHAN PUTIH TELUR TERHADAP SIFAT SENSORI SARI BUAH PALA (*Myristica fragrans*)**

**Oleh**

**HAYYIN VIVIK RIKA**

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh lama perendaman larutan garam dan penambahan putih telur terhadap sifat sensori sari buah pala.

Penelitian disusun dalam Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan dua faktor perlakuan yaitu lama perendaman dalam larutan garam 5% dengan 5 taraf yaitu selama G0 (0 jam), G1 (3 jam), G2 (6 jam), G3 (9 jam), dan G4 (12 jam) dan konsentrasi putih telur yang terdiri dari 3 taraf yaitu P0 (0%), P1 (1%), dan P2 (3%). Setiap perlakuan diulang sebanyak 3 kali. Pengamatan yang dilakukan pada penelitian ini adalah sifat sensori (warna, aroma, rasa, dan penerimaan keseluruhan). Data yang diperoleh selanjutnya dianalisis dengan sidik ragam dan dilanjutkan dengan uji lanjut Ortogonal Polinomial dan Ortogonal Contrasts pada taraf 5%. Selanjutnya, hasil yang menunjukkan perlakuan terbaik dilakukan uji aktivitas antioksidan. Perlakuan G2P0 (lama perendaman pada larutan garam 5% selama 6 jam dan tanpa penambahan putih telur) merupakan

*Hayyin Vivik Rika*

perlakuan terbaik yang menghasilkan sari buah pala dengan karakteristik berwarna putih kekuningan (agak keruh), beraroma khas buah pala, dengan rasa manis dan secara keseluruhan disukai oleh panelis dan nilai aktivitas antioksidan sebesar 93,88%.

**Kata kunci:** *aktivitas antioksidan, karakteristik sari buah pala, larutan garam, putih telur*