

ABSTRAK

PENGGUNAAN ARANG KAYU DAN ARANG BATOK KELAPA TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK, KADAR AIR, KETENGIKAN DAN KADAR LEMAK DEDAK PADI YANG DISIMPAN SELAMA 4 MINGGU

Oleh

Arief Budi Sutrisno

Produksi dedak padi di Indonesia mencapai 4 juta ton pada tahun 2011. Potensi dedak padi yang begitu besar ini dimanfaatkan sebagai bahan pakan ternak, akan tetapi ketersediannya secara kontinyu belum dapat dilakukan secara baik. Selain itu dedak padi memiliki batas penyimpanan yang tidak terlalu lama sedangkan ketersediaan dedak bergantung dari masa panen yang tidak menentu. Dedak padi tidak dapat disimpan lama karena kandungan lemak dedak padi mudah mengalami reaksi hidrolisis yang menyebabkan ketengikan. Reaksi hidrolisis terjadi akibat adanya reaksi antara kadar lemak dan air. Oleh karena itu, kadar air dedak harus dikurangi untuk mencegah terjadinya reaksi hidrolisis. Arang bersifat higroskopis yaitu dapat menyerap air, sehingga penggunaan arang dalam penyimpanan diharapkan mampu mengurangi kadar air dan mencegah terjadinya reaksi hidrolisis pada lemak dedak padi. Penelitian ini bertujuan untuk: mengetahui pengaruh penggunaan arang kayu dan arang batok kelapa terhadap kualitas organoleptik pada warna, bau, tekstur, kadar air, ketengikan dan kadar lemak dedak padi yang disimpan selama 4 minggu. Rancangan percobaan pada penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan. Masing-masing perlakuan diulang 4 kali sehingga terdapat 12 satuan percobaan. Apabila hasil analisis ragam berpengaruh nyata pada satu peubah, maka dilakukan uji lanjut dengan uji beda nyata terkecil pada taraf nyata 5% dan 1%. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan arang batok kelapa berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap bau dan kadar air dan angka peroksida dedak padi yang disimpan selama 4 minggu. Arang kayu berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) pada kadar air dan nyata ($P < 0,05$) terhadap angka peroksida.