



RINGKASAN

RAFDI MUHAMMAD ARKAN. Pengaruh Perendaman Larutan Kapur Pada Buah Pala di PT MB Plus Agro, Subang (*Effect of Lime Solution Soaking on Nutmeg in PT MB Plus Agro, Subang*). Dibimbing oleh DEWI SARASTANI.

PT MB Plus Agro merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan hasil pertanian dan memproduksi rempah bubuk, minyak atsiri dan *oleoresin*. perusahaan ini berdiri pada tahun 2008 dan mengembangkan sayapnya dengan dibentuknya divisi pangan olahan. Rasa sepat pada buah pala menjadi salah satu topik bahasan dalam penulisan ini, perlakuan perendaman larutan kapur dapat menghilangkan rasa sepat dan dapat berpengaruh dalam kesukaan panelis terhadap produk *squash* pala.

Uji hedonik adalah salah satu jenis uji organoleptik jenis penerimaan (*acceptance test*). Pada uji kali ini digunakan sampel sebanyak 3 jenis sampel. Pada uji kali ini menggunakan 6 panelis dengan pengulangan 3 kali ulangan. Terdapat 3 sampel *squash* pala, untuk sampel dengan perlakuan perendaman air kapur sebesar 2% selama 10 jam dan penggunaan gula 50% dalam pembuatan sirup berkode 736, 653, dan 620. Sampel dengan kode 915, 927, dan 842 diperoleh dari perlakuan tanpa perendaman dengan penggunaan gula 100%. Sampel dengan kode 492, 769, dan 635 untuk sampel tanpa perlakuan perendaman dengan penggunaan gula 50% dalam pembuatan sirup *squash* pala.

Berdasarkan hasil pengujian organoleptik perlakuan tanpa perendaman air kapur dan penggunaan gula 100% dalam pembuatan sirup menduduki peringkat pertama, sedangkan peringkat kedua dari sampel dengan perlakuan perendaman larutan kapur dan penggunaan gula 50%. Peringkat ketiga dari sampel dengan perlakuan tanpa perendaman larutan kapur dan penggunaan gula 50%. Uji Anova atau sidik ragam digunakan sebagai alat analisis untuk menguji hipotesis penelitian yang menilai apakah ada perbedaan antara rata-rata perlakuan. Nilai F hitung akan dibandingkan dengan F tabel, jika nilai F hitung lebih besar dari F tabel maka disimpulkan bahwa H_0 diterima dan H_1 ditolak atau yang berarti tidak ada perbedaan nyata, begitu juga berlaku sebaliknya. Pada analisis sidik ragam didapatkan F hitung < F table yaitu $1,83 < 3,28$. Jadi, tidak ada perbedaan nyata antara ketiga perlakuan sampel tersebut pada kesukaan rasa *squash* sehingga tidak dilanjutkan dengan uji lanjut DMRT. Banyak faktor yang mempengaruhi penilaian panelis seperti referensi kesukaan yang berbeda dan lama perendaman. Saran penulis ialah tetap menggunakan formulasi yang telah ditetapkan oleh perusahaan untuk menghemat sumber daya dan waktu produksi. Selain itu perendaman larutan pada buah pala dapat berpengaruh pada penilaian jika divariasikan dengan lama perendaman dan konsentrasi larutan kapur yang digunakan. Formulasi yang telah dilakukan menunjukkan bahwa kesukaan hedonic terutama pada rasa sepat tidak berbeda nyata, maka secara formulasi dapat digunakan penggunaan gula 50%.

Kata kunci: larutan kapur, *squash* pala, sidik ragam, uji hedonik