

LAPORAN PENELITIAN

PERUBAHAN WARNA KENARI (*Canarium Vulgare* Leenh)

PADA BEBERAPA CARA PENGERINGAN

DENGAN SUHU YANG BERBEDA



Oleh :

Dr. Ir. Meitycorfrida Mailoa, M.Si (Ketua)

Dr. Ir. A.H. Tulalessy, M.Si (Anggota)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS PATTIMURA

2021

UNPATTI
2021
PERTANIAN
LITIAN
11
eity
NDIRI

RINGKASAN

Kenari merupakan tanaman asli Indonesia yang banyak tumbuh di daerah Indonesia Bagian Timur, seperti Maluku dan Maluku Utara. Kenari dapat dijumpai sepanjang tahun, karena waktu panen berbeda untuk setiap wilayah dan kenari yang kering juga dapat disimpan lama.

Di Maluku, selain buah kenari dikeringkan dengan cara dijemur, kenari juga dikeringkan dengan cara pengasapan jika musim penghujan. Penggunaan suhu pengeringan yang berbeda dapat mempengaruhi warna dari biji kenari yang dihasilkan. Telah dilakukan penelitian terhadap warna yang diperoleh dari tiga cara pengeringan yang berbeda yaitu cara penjemuran, cara pengasapan dan cara penyangraian.

Tujuan penelitian yaitu : 1). Mengetahui efek perendaman terhadap perubahan warna kenari segar dan kenari kering, 2). Mengetahui perbedaan warna yang dihasilkan dari tiga cara pengeringan (penjemuran, pengasapan dan penyangraian) dibandingkan dengan kenari segar. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang disusun secara faktorial dengan empat kali ulangan.

Hasil penelitian menyimpulkan bahwa 1). Perendaman hingga 48 jam tidak menunjukkan perubahan yang signifikan terhadap komponen fisik (warna) disebabkan tempurung kenari maupun testa merupakan proteksi terhadap kenari selama proses perendaman, 2). Pengeringan dengan 3 cara yang berbeda (penjemuran, pengasapan dan penyangraian) memiliki memiliki nilai yang relatif sama dan agak berbeda dengan warna kenari segar, di mana kenari segar memiliki warna yang lebih cerah (L^*) dibandingkan dengan biji kenari kering.