

Pengaruh penambahan alfa amilase terhadap perubahan parameter kualitas tembakau Temanggung

Siti Baroroh, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20236654&lokasi=lokal>

Abstrak

Upaya untuk mendapatkan kualitas tembakau yang baik yaitu dengan penambahan enzim amilase dengan maksud untuk memecah komponen pati menjadi senyawa gula (monosakarida/disakarida) yang akan membentuk taste/aroma dari tembakau. Penelitian ini mempelajari pengaruh penambahan -amilase pada daun tembakau rajangan Temanggung dengan variasi konsentrasi 1%, 2%, 3%, 4% dan 5% pada setiap 100g tembakau rajang masing-masing dengan volume 40 mL, 30 mL, dan 20 mL. Penambahan amilase dilakukan dengan cara mencampur sampai merata, kemudian diinkubasi selama 30 menit pada suhu kamar dan dilanjutkan pengeringan dengan sinar matahari. Setelah kering dilakukan pengujian fisik/organoleptik dan pengujian parameter mutu kimia tembakau. Pengujian fisik/organoleptik meliputi pengamatan warna, bau/aroma, bodi/pegangan dan elastisitas tembakau yang dilakukan oleh grader berpengalaman dari pabrikan rokok dengan memberikan penilaian berdasarkan scoring.

Pengujian kimia meliputi pengukuran kadar gula reduksi, kadar total gula, kadar nikotin dan kadar klor yang dianalisa secara colorimetri menggunakan peralatan system continues flow auto analyze. Data pengukuran berupa kurva tinggi peak yang merupakan konversi dari perubahan warna konsentrasi sampel pada panjang gelombang tertentu. Hasil menunjukkan terjadi peningkatan kadar gula reduksi dan total gula pada penambahan - amylase 30 mL, dan 20 mL. Sedangkan pada pengujian organoleptik didapatkan ada perbedaan nyata pada taste/aroma dan bodi/pegangan tembakau. Secara keseluruhan penelitian ini belum mendapatkan hasil yang optimal, maka perlu dilakukan variasi waktu inkubasi dan penambahan enzim serta pengeringan sehingga diperoleh perubahan gula reduksi yang optimal.

.....The effort to increase the quality of Temanggung tobacco with the addition of amylase with the purpose of breaking carbohydrates molecules into sugar (monosacharide/disacharida) that will form the tobacco taste. This research studies the effect of addition 40 mL, 30mL and 20 mL amylase with concentration of 1%, 2%, 3%, 4% and 5% into 100 g tobacco each. This is addition were done through mixing process. After mixing evenly, tobacco was incubated for 30 minutes at room temperature and then it is dried under the sun. After it was dried can be done the testing of physical/organoleptical and chemical. The physical/organoleptic test involves the observation of color, smell/aroma, physical and elasticity of tobacco and this is done by grader from the tobacco manufactures.

The chemical test involves the measurement of total sugar content, reducing sugar content, nicotine and chloride level which are analyzed using the continues flow auto analyze. The measurement data's are displayed as curve of peak height which the conversion of proportionally on change of color concentration samples that wave length. The result showed that there is an increased of the level of total sugar when 30 mL and 20 mL of - amylase is added. Whereas the organoleptic test showed that based on the observation of smell/aroma and body to be significant by tobacco graders with criteria of satisfactory and very satisfactory. Totally, this research studies showed that the addition of -amylase doesn't increase reducing sugar and total suger content optimally.