

PENENTUAN KADAR KEASAMAN TOTAL PADA TEMPOYAK DENGAN METODE ALKALIMETRI

(DETERMINATION OF TOTAL ACIDITY ON TEMPOYAK WITH THE ALKALIMETRY)

Noviarbita Dwita Putri dan Dian Kresnadipayana, S.Si., M.Si.
Fakultas Ilmu Kesehatan Program D-III Analisis Kesehatan, Universitas Setia Budi
Jl. Let. Jend. Sutoyo, Mojosongo, Solo – 57127 Telp. (0271)-852 518 Fax. (0271)-853 275

Abstrak

Tempoyak merupakan salah satu produk olahan dari buah durian yang difermentasi secara tradisional dengan penambahan garam sebagai media pertumbuhan bakteri flora alami anaerob. Hasil fermentasi dari buah tempoyak adalah asam laktat dan etanol. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar keasaman total buah durian sebelum dan sesudah perlakuan (fermentasi 4 hari tanpa dan dengan penambahan garam (tempoyak)).

Penelitian ini dilakukan dengan menghitung kadar keasaman total buah durian sebelum difermentasi, tempoyak dengan 2 perlakuan yaitu durian tanpa penambahan garam NaCl dan durian dengan penambahan garam NaCl (Tempoyak). Buah durian sebelum difermentasi dihitung kadar keasaman total kemudian dibandingkan dengan kadar keasaman total buah durian setelah perlakuan. Proses fermentasi dilakukan selama 4 hari. Keasaman total dihitung dengan metode Alkalimetri.

Kadar keasaman total pada durian sebelum difermentasi, durian dengan fermentasi tanpa penambahan garam NaCl dan dengan penambahan garam NaCl (Tempoyak) 4 hari berturut-turut adalah 12,32 meq/kg, 8,30 meq/kg, dan 30,31 meq/kg.

Kata kunci : durian, keasaman total, alkalimetri

Abstract

Tempoyak is one of the product processed from durian is fermented traditionally by adding salt as a medium for growth of bacteria flora the norm anaerobic. The product of fermentation from tempoyak is lactic acid and little bit etanol. The purpose of this research is to know the total acidity of durian before and after treatment (fermented for 4 days without and with the addition of salt (Tempoyak)).

The research was carried out by calculating the levels of total acidity of durian before it's fermented tempoyak with 2 treatments of durian without and with adding salt NaCl (tempoyak). Before durian is fermented calculated levels of total acidity then compared with levels of total acidity of durian after treatment. The process of fermentation is done for 4 days. The total acidity was calculated by the method of alkalimetric.

The total acidity from durian with fermentation before it's fermented, durian with fermentation without the addition of salt NaCl and with the addition of salt NaCl (tempoyak) 4 days in a row is 12,32 meq/kg, 8,30 meq/kg, dan 30,31 meq/kg.

Key words : durian, total acidity, alkalimetry
