**KAJIAN KONSENTRASI LARUTAN BASA KUAT NaOH DAN LAMA PERENDAMAN TERHADAP KARAKTERISTIK**

**TELUR JELI (*JELLY EGG*)**

|  |
| --- |
| **TUGAS AKHIR** |

***Diajukan untuk Memenuhi Syarat Sidang Sarjana***

***Program Studi Teknologi Pangan***

**Oleh :**

**Anita Diva Sylvia**

**13.302.0101**



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS PASUNDAN**

**BANDUNG**

**2018**

**KAJIAN KONSENTRASI LARUTAN BASA KUAT NaOH DAN LAMA PERENDAMAN TERHADAP KARAKTERISTIK**

**TELUR JELI (*JELLY EGG*)**

|  |
| --- |
| **TUGAS AKHIR** |

***Diajukan untuk Memenuhi Syarat Sidang Sarjana***

***Program Studi Teknologi Pangan***

**Oleh :**

**Anita Diva Sylvia**

**13.302.0101**

**Menyetujui :**

|  |  |
| --- | --- |
| **Pembimbing I**  **Ir. Sumartini, M.P** | **Pembimbing II**  **Dra. Hj. Ela Turmala S, M.Sc.** |

**INTISARI**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui korelasi konsentrasi larutan basa kuat NaOH dan waktu perendaman terhadap karakteristik kimia dan organoleptik telur jeli yang direndam pada larutan basa kuat NaOH yang berbeda yaitu konsentrasi 1 M, 1,5 M dan 2 M.

Rancangan penelitian yaitu metode regresi linier sederhana, dimana variabel bebas menyatakan waktu perendaman yaitu 1 minggu, 2 minggu, 3 minggu dan 4 minggu dengan variabel terikat menyatakan kadar air, kadar protein dan pH telur jeli. Rancangan analisis dilakukan untuk menentukan hubungan antara variabel bebas terhadap variabel tidak bebas dengan menghitung korelasi antara kedua variabel tersebut terhadap respon yang diukur. Respon organoleptik meliputi warna, aroma dan tekstur,.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi larutan basa NaOH (1 M, 1,5 M dan 2 M) dan waktu perendaman berkorelasi positif dengan telur jeli terhadap karakteristik kadar air dan pH telur jeli tetapi berkorelasi negatif terhadap karakteristik kadar protein dan pH larutan perendaman. Berbeda nyata terhadap respon organoleptik (warna, aroma dan tekstur). Telur jeli yang memiliki tekstur jeli terbaik secara organoleptik yaitu telur jeli yang direndam pada larutan basa NaOH 1 M dengan waktu perendaman 1 minggu.

**ABSTRACT**

*The aim of this research was to determine the correlation between the concentration of a solution of a strong base NaOH and soaking time against chemical characteristics and organoleptic jelly egg soaked in a solution of a strong base NaOH different concentration that was 1 M, 1,5 M and 2 M.*

*The design research of simple linear regression method, where the variables are declared free time soaking is 1 week, 2 weeks, 3 weeks, and 4 weeks with variable bound to declare water content, pH and protein content of egg jelly. The draft analysis conducted to determine the relationship between variables non-free variable against by calculating the correlation between the two variables against the response measured. Response organoleptic include colour, aroma and texture.*

*The results showed that the concentration of NaOH alkaline solution (1 M, 1.5 M and 2 M) and soaking time correlated positively with jelly egg against characteristics of water content and pH of the jelly egg but correlated negatively to the characteristics of the protein and pH aqueous immersion. Different response against the real organoleptic (colour, aroma and texture). Jelly egg of jelly texture that has the best in organoleptic, jelly egg are soaked in a solution of alkaline NaOH 1 M with a time of immersion 1 week.*