

Evaluasi Mutu dan Organoleptik Asinan Rebung dari Bambu *tabah* (*Gigantochloa nigrociliata*)

Nyoman Semadi Antara^{1*}, I Wayan Wisma Pradnyana¹, Ida Bagus Wayan Gunam¹, I Made Supartha Utama²

¹Laboratorium Bioindustri dan Lingkungan, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana, Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Bali.

²Laboratorium Pasca Panen, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana, Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Bali.

*Alamat email korespondensi: semadi.antara@unud.ac.id

Abstrak

Gigantochloa nigrociliata merupakan jenis bambu yang endemik tumbuh di dataran tinggi daerah Bali. Bambu tersebut, masyarakat lokal menyebutnya bambu *tabah*, menghasilkan rebung yang banyak dikonsumsi sebagai sumber nutrisi. Pengolahan rebung bambu *tabah* menjadi asinan merupakan salah satu produk olahan yang dapat dikembangkan untuk memperpanjang masa simpan rebung. Penelitian dilakukan untuk mengevaluasi mutu dan organoleptik asinan rebung bambu *tabah* yang diolah dengan variasi kadar garam (3%, 6%, dan 9%) dan lama fermentasi (5 hari, 10 hari, dan 15 hari). Lama fermentasi 10 hari dengan kadar garam 6% dapat menghasilkan rebung dengan mutu yang baik, yaitu dengan total bakteri asam laktat sebesar $6,44 \times 10^6$, tidak ada pertumbuhan kelompok bakteri *Enterobacteriaceae*, dengan kadar gula reduksi dan kadar garam berturut-turut adalah 1,51% dan 3,73%. Secara keseluruhan asinan rebung tersebut disukai oleh panelis dengan kriteria organoleptik warna putih kekuningan, beraroma sedikit asam sampai asam, dengan rasa sedikit asam dan asin, serta tekstur renyah.

Kata kunci: Asinan rebung, bambu *tabah*, bakteri asam laktat, mutu, organoleptic.

Abstract

Gigantochloa nigrociliata is an endemic species of bamboo grown in the highlands of Bali. Bamboo, the local community called *tabah* bamboo, producing shoots that are widely consumed as a source of nutrition. Processing bamboo shoots become pickles is one of the processed products that can be developed to extend the shelf life of bamboo shoots. The research was conducted to evaluate the quality and organoleptic of bamboo shoots processed with variation of salt content in brain used (3%, 6%, and 9%) and fermentation time (5 days, 10 days, and 15 days). The period of 10 days fermentation with 6% salt content in brain used could yield bamboo

shoots pickle with good quality. This pickle contained lactic acid bacteria of 6.44×10^6 , no growth of *Enterobacteriaceae* bacteria, with reducing sugar content and salt content was 1.51% and 3.73%, respectively. Overall hedonic of this pickle was favored by the panelists with yellowish white color, slightly acidic to acidic aroma, with slightly acidic and salty taste, and crispy texture.

Key words: bamboo shoot pickle, *tabah* bamboo, lactic acid bacteria, quality, organoleptic.



SERTIFIKAT



Patpi

Diberikan kepada

Nyoman Semadi Antara

Sebagai

PEMAKALAH

Pada kegiatan Seminar Nasional PATPI 2017 yang diselenggarakan oleh Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) dalam rangka HUT PATPI ke-50 di Bandar Lampung, 10-12 Oktober 2017



Rektor

Universitas Lampung

Prof. Dr. Ir. H. Hariadi Mat Akin, M.P.

NIP 19570629 198603 1 002

Ketua PATPI



Prof. Dr. Ir. Rindit Pambayun, M.P.

NIP 19561204 198601 1 001

