

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLTEKKES KEMENKES RIAU

JURUSAN DIET GIZI

TUGAS AKHIR, JUNI 2022

PUTRI AMELIA

**PENGARUH LAMA DAN SUHU PENYIMPANAN SERTA PERGANTIAN
PELARUT TERHADAP pH JORUK MAMAN (*Cleome gynandra L*)**

51 Halaman + 7 Tabel + 6 Gambar + 2 Lampiran

ABSTRAK

Joruk Maman merupakan produk pangan fermentasi hasil olahan yang berasal dari Propinsi Riau, khususnya didaerah Kecamatan Tanah Putih Kabupaten Rokan Hilir. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama dan penyimpanan serta pergantian pelarut terhadap pH Joruk Maman. Penelitian ini bersifat eksperimental, yaitu melakukan penyimpanan Joruk Maman pada suhu ruang dan suhu *refrigerator* selama 5 hari, selanjutnya mengganti pelarut dan kemudian diamkan kembali selama 1 malam. Selanjutnya dilanjutkan dengan analisa pH dengan menggunakan alat pen type pH meter untuk semua perlakuan. Hasil penelitian ini menunjukkan suhu penyimpanan memberikan pengaruh nyata ($p < 0.05$) terhadap pH Joruk Maman baik sebelum maupun sesudah pergantian pelarut, sedangkan lama penyimpanan tidak berpengaruh nyata ($p > 0.05$) terhadap pH Joruk Maman baik sebelum dan sesudah pergantian pelarut. Penyimpanan produk dengan durasi yang lama dan suhu yang tinggi dapat mempercepat terjadinya pembusukan dan memperpendek umur simpan produk, sedangkan penyimpanan dengan durasi yang lama dan suhu yang rendah dapat memperlambat terjadinya pembusukan dan dapat memperpanjang umur simpan produk.

Kata Kunci : Joruk Maman, pH, Lama Fermentasi, Suhu Fermentasi

MINISTRY OF HEALTH, REPUBLIC OF INDONESIA

POLYTECHNIC OF HEALTH, RIAU

DIPLOMA III NUTRITION STUDY PROGRAM

FINAL PROJECT, JUNE 2022

PUTRI AMELIA

**EFFECT OF DURATION AND TEMPERATURE OF SOLVENT STORAGE
AND REPLACEMENT ON THE pH JORUK MAMAN (*Cleome gynandra L*)**

51 Pages + 7 Tables + 6 Picture + 2 Attachment

ABSTRACT

Joruk Maman is a processed fermented food product originating from Riau Province, especially in the Tanah Putih District, Rokan Hilir Regency. The purpose of this study was to determine the effect of time and storage and solvent change on the pH of Joruk Maman. This research is experimental, which is storing Joruk Maman at room temperature and refrigerator temperature for 5 days, then changing the solvent and then letting it rest for 1 night. Then proceed with pH analysis using a pen type pH meter for all treatments. The results of this study showed that the storage temperature had a significant effect ($p < 0.05$) on the pH of Joruk Maman both before and after the solvent change, while the storage time had no significant effect ($p > 0.05$) on the pH of Joruk Maman both before and after the solvent change. Product storage with a long duration and high temperature can accelerate the occurrence of spoilage and shorten the shelf life of the product, while storage with a long duration and low temperature can slow down the occurrence of spoilage and can extend the shelf life of the product.

Keyword : Joruk Maman, pH, Fermentation Time, Fermentation Temperature