

INTISARI

Perlakuan pengupasan yang dilakukan pada buah salak pondoh dapat beresiko terjadinya pencokelatan enzimatis. Terdapat beberapa metode yang dapat menghambat *browning* pada buah salah satunya yaitu *L-Arginine*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan konsentrasi dan waktu perendaman *L-Arginine* yang tepat untuk menghambat *browning* dan mengetahui pengaruh perubahan fisik dan kimia pada buah salak pondoh (*Salacca edulis* Reinw) kupas. Penelitian ini telah dilakukan pada bulan Maret sampai April 2018. Penelitian menggunakan metode percobaan yang disusun dalam Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan rancangan percobaan faktor tunggal yang terdiri dari 10 perlakuan yaitu tanpa perendaman *L-Arginine*, *L-Arginine* 50 mM 5 menit, *L-Arginine* 50 mM 10 menit, *L-Arginine* 50 mM 15 menit, *L-Arginine* 100 mM 5 menit, *L-Arginine* 100 mM 10 menit, *L-Arginine* 100 mM 15 menit, *L-Arginine* 150 mM 5 menit, *L-Arginine* 150 mM 10 menit dan *L-Arginine* 150 mM 15 menit. Parameter yang diamati meliputi susut bobot, kekerasan, total padatan terlarut, gula reduksi, fenol, warna dan organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian *L-Arginine* konsentrasi 150 mM dapat menghambat *browning* pada buah salak pondoh kupas dan mempertahankan mutu buah salak pondoh kupas. Selain itu, dapat mempertahankan kualitas fisik (susut bobot, kekerasan, warna dan organoleptik) dan kimia (fenol).

Kata Kunci : Buah Salak Pondoh Kupas, *L-Arginine* dan Pencokelatan Enzimatis.

ABSTRACT

Peeling treatment on peel salak pondoh could risk of enzymatic browning. There are several methods to inhibit browning by adding L-Arginine. This study aims to obtain the concentration and the precise immersion time of L-Arginine to inhibit browning and perceive the effect of physical and chemical changes towards peeled Salak Pondoh. This research has been done on March until April 2018. This research used the experiment method that compiled in Completely Randomized Design (RAL) with a single factor experiment design consisting of 10 ways of treatments without the immersion of L-Arginine, L-Arginine 50 mM 5 minutes, L-Arginine 50 mM 10 minutes, L-Arginine 50 mM 15 minutes, L-Arginine 100 mM 5 minutes, L-Arginine 100 mM 10 minutes, L-Arginine 100 mM 15 minutes, L-Arginine 150 mM 5 minutes, L-Arginine 150 mM 10 minutes dan L-Arginine 150 mM 15 minutes. The observed parameter consisting of the shrinkage of weight, hardness, the total of dissolved solids, reduction of sugar, phenol, color, and organoleptic. The result of this research showed that the effect of L-Arginine 150 mM concentration can inhibit browning and maintain the quality of the peeled Salak Pondoh. Other than that, it can maintain the physical quality (shrinkage of weight, hardness, color and organoleptic) and the chemical quality (phenol).

Keywords: Enzymatic Browning, L-Arginine, and Peeled Salak Pondoh.