

RINGKASAN

OKTAVIANUS RAJA.2016340047. Diversifikasi Metode Fermentasi Pembuatan Bawang Hitam (*black garlic*) Terhadap Kualitas Kimia Dan Organoleptik. Pembimbing utama: Dr. Ir. Sri Hadayani, MP. Pembimbing Pendamping: Lorine Tantalus S. Pi., MP., MSc.

Latar belakang penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh proses fermentasi dan lama waktu fermentasi terhadap kualitas bawang hitam. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan Rancangan Acak Faktorial (RAF) yang terdiri dari dua metode yaitu fermentasi dan lama waktu fermentasi. Lama waktu fermentasi dimulai dari 6, 10 sampai 14 hari. Parameter yang diamati yaitu mutu dan kualitas kimia seperti kadar air, protein, lemak dan organoleptik yang meliputi aroma, warna, rasa dan tekstur. Hasil pengamatan organoleptik dianalisa menggunakan *software Co-Stat* yang merupakan analisa keragaman pada taraf nyata 5%. Dan selanjutnya akan diuji kembali menggunakan uji BNT apabila ditemukan beda nyata. Hasil menunjukkan bahwa metode lama waktu fermentasi memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap kadar air, protein dan lemak, serta sifat sensori aroma, warna, rasa dan tekstur. Proses pembuatan bawang hitam membutuhkan lama waktu fermentasi selama 14 hari. Sehingga diperoleh kombinasi perlakuan terhadap metode fermentasi dan lama fermentasi sangat nyata ($\alpha=0,05$) yaitu dengan menggunakan *electric rice cooker* yang tepat selama 14 hari dan didapatkan kadar air sebanyak 9,41 serta didapatkan kadar protein tinggi sebanyak 6,91 dan kadar lemak sebanyak 0,31.

Kata kunci : Bawang putih tunggal, Lama waktu Fermentasi dan Kualitas Bawang Hitam