PENGARUH KONSENTRASI EKSTRAK DAUN PEGAGAN (*Centella asiatica*) TERHADAP LAMA SIMPAN *SRIKAYA* JAJANAN TRADISIONAL KHAS DOMPU

[The Effect of Concentration of Pegagan Leaf Extract (Centella asiatica) on the Saving Power of Srikaya Cake TraditionaloOf Dompu]

Mega Alifah Magma[1)*] , Nazaruddin[2)] dan Moegiratul Amaro[2)]
1)Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Nusa Tenggara Barat
2)Staff Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram Nusa Tenggara Barat
JL. Majapahit No. 58 Mataram
E-mail: megalfh@gmail.com

ABSTRACT

Srikaya cake is a semi-wet traditional cake that has a low shelf life. One alternative that can be done to increase the shelf life of srikaya cakes is to preserve using natural antimicrobials. The use of natural antimicrobials has been widely used, one of which is gotu kola (Centella asiatica). This study aims to determine the effect of concentration of gotu kola leaf extract on the storability of srikaya cake. The method used in this study is an experimental method with a completely randomized design (RAL) single factor (concentration: 0%, 5%, 10%, 15%, 20%, and 25%) which is repeated 3 times so that 18 18 experimental units are obtained. The parameters observed were chemical properties (water content and protein content), microbiological properties (total microbes) and organoleptic properties with an analysis of 5% significance level using Co-stat. If there is a real difference, then a Polynomial Orthogonal (chemical parameter) further test is conducted, the Honestly Significant Difference test (organoleptic parameter), while the microbiological parameters are analyzed descriptively. The results showed that the concentration of gotu kola leaf extract gave a significantly different effect on the levels of ari, protein and organoleptic (scoring and hedonic) at 0 hours, 24 hours and 48 hours. Srikaya cake with the addition of extract concentration of 25% gotu kola leaf is the best treatment that can increase the shelf life of sugarcane cake up to 24 hours with 62.64% water content, protein content of 5.28% and the number of microbial colonies 9.75 × 10^9, and aroma, taste and color can be accepted by panelists based on hedonic organoleptic test data.

Keywords*: antimicrobial, gotu kola leaf, storability, srikaya cake*

ABSTRAK

Kue *srikaya* merupakan kue tradisional semi basah yang memiliki daya simpan yang rendah. Salah satu alternative yang dapat dilakukan untuk meningkatkan daya simpan kue *srikaya* adalah dengan pengawetan menggunakan antimikroba alami. Penggunaan antimikroba alami telah banyak dilakukan, salah satunya adalah daun pegagan (*Centella asiatica*). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi ekstrak daun pegagan terhadap daya simpan kue *srikaya*. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktor tunggal (konsentrasi: 0%, 5%, 10%, 15%, 20%, dan 25%) yang diulang sebanyak 3 kali sehingga diperoleh 18 unit percobaan. Parameter yang diamati yaitu sifat kimia (kadar air dan kadar protein), sifat mikrobiologi (total mikroba) dan sifat organoleptik dengan analisis keragaman taraf nyata 5% menggunakan *Co-stat.* Apabila terdapat beda nyata, maka dilakukan uji lanjut *Polynomial Orthogonal* (parameter kimia), uji Beda Nyata Jujur (parameter organoleptik), sedangkan untuk parameter mikrobiologis dianalisa secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi ekstrak daun pegagan memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap kadar air, kadar protein dan organoleptik (skoring dan hedonik) pada 0 jam, 24 jam dan 48 jam. Kue *srikaya* dengan penambahan konsentrasi ekstrak 25% daun pegagan merupakan perlakuan terbaik yang mampu meningkatkan daya simpan kue *srikaya* hingga 24 jam dengan kadar air 62,64%, kadar protein sebesar 5,28% dan jumlah koloni mikroba 9,75 × 10^9, serta aroma, rasa dan warna dapat diterima oleh panelis berdasarkan data uji organoleptik hedonik.

Kata kunci: antimikroba, daun pegagan, daya simpan, kue *srikaya*