

**PENGARUH KOMBINASI PERLAKUAN TERHADAP KEUTUHAN BIJI
KEMIRI
(Assessing the Effect of Treatments Combined with their Duration on the
Intactness of kemiri nuts)**

Oleh/by :

Ina Winarni, E. Suwardi & A. Marysofa

ABSTRACT

Kemiri is multipurpose trees, where all parts of it such as stem, leaves, and fruit meat are usetake. The economically part of this tree is kemiri nuts. while another portion beneficial as trade commodity is the seed meat. This experiment was aimed at assessing which of the three kinds preliminary treatments together with its duration that turned to be the most effective on the quality (i.e. intactness) of kemiri nuts. The treatments as imposed were cooking, oven-heating, and soaking with their varying duration. The results revealed that the kemiri nuts with the highest intact values (i.e. 40%) was achieved with consecutively 1000 rpm speed spin, the cooking for 4 and 5 hours, oven-heating for 6 hours, and soaking for 24 hours. Further, the longer the cooking and oven-heating, the higher the intactness values.

Keywords: kemiri, cooking, oven-heating, and soaking

ABSTRAK

Kemiri merupakan tanaman serbaguna, dimana hampir seluruh bagian dari tanaman kemiri dapat digunakan, seperti batang, daun, buah dan daging buah. Permasalahannya pengupasan biji kemiri secara tradisional tidak dapat dilakukan lagi dalam skala industri sehingga dibuatnya mesin pengupasan biji kemiri untuk menghasilkan persentase keutuhan biji kemiri yang tinggi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perlakuan pendahuluan dan kecepatan putar berapa yang paling efektif agar menghasilkan persentase biji kemiri utuh yang tinggi. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah perlakuan pendahuluan berupa perebusan, pengovenan dan perendaman. Nilai keutuhan biji kemiri tertinggi (40 %) terdapat pada kecepatan putar 1000 rpm, perlakuan rebus 4 jam, oven 6 jam, rendam 24 jam dan rebus 5 jam, oven 6 jam, rendam 24 jam. Semakin lama perlakuan perebusan dan pengovenan, tingkat keutuhan biji kemiri akan semakin tinggi.

Kata kunci : kemiri, perebusan, pengovenan, perendaman