

**PENENTUAN METODE PEMERAMAN YANG OPTIMAL
UNTUK PENINGKATAN MUTU POLONG VANILI
(*Vanilla planifolia* Andrews)**

FARIDA KURNIASARI



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PASCAPANEN
SEKOLAH PASCASARJANA
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



PERNYATAAN MENGENAI TESIS DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa tesis yang berjudul **Penentuan Metode Pemeraman yang Optimal untuk Peningkatan Mutu Polong Vanili (*Vanilla planifolia* Andrews)** adalah benar karya saya dengan arahan dari komisi pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka dari bagian akhir tesis ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Januari 2025

Farida Kurniasari

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



RINGKASAN

FARIDA KURNIASARI. Penentuan Metode Pemeraman yang Optimal untuk Peningkatan Mutu Polong Vanili (*Vanilla planifolia* Andrews). Dibimbing oleh I WAYAN BUDIASTRA dan DYAH WULANDANI.

Indonesia memiliki potensi yang besar dalam hal produksi vanili. Namun dalam hal mutu, vanili kering Indonesia memiliki tingkat masih rendah yang disebabkan oleh beberapa faktor salah satunya teknologi pascapanen vanili khususnya pada proses pemeraman yang belum optimal. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan jenis pembungkus, suhu, dan lama pemeraman yang optimal untuk mendapatkan mutu vanili terbaik sesuai SNI. Penelitian dilakukan dalam 2 tahap. Tahap pertama adalah penentuan jenis pembungkus yang sesuai untuk pemeraman vanili. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 1 faktor jenis pembungkus yaitu kombinasi kain handuk-kain hitam-goni (P1) dan kain semi wol hitam (P2). Setelah polong vanili dilayukan, vanili dibungkus menggunakan 2 jenis kemasan yang berbeda kemudian diperam dalam inkubator pada suhu 40°C dan RH 70% selama 2, 4, dan 6 hari. Parameter mutu vanili yang diamati adalah susut bobot, warna, kadar air, kadar abu, kadar vanilin, serta uji hedonik warna dan aroma. Tahap kedua adalah penentuan suhu dan lama pemeraman vanili dengan jenis pembungkus dari hasil penelitian pendahuluan. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktorial dengan faktor pertama yaitu perlakuan suhu pemeraman pada suhu 40°C (T1) dan 45°C (T2). Kemudian faktor kedua yaitu lama pemeraman selama 2 hari (D1), 4 hari (D2), dan 6 hari (D3). Setelah polong vanili dilayukan, vanili dibungkus menggunakan pembungkus terbaik dari hasil penelitian pendahuluan dan diperam menggunakan inkubator dengan suhu 40°C dan 45°C selama 2, 4, dan 6 hari. Selanjutnya dilakukan pengamatan perubahan mutu selama pemeraman seperti pada penelitian pendahuluan. Hasil penelitian pendahuluan menunjukkan bahwa jenis pembungkus berpengaruh nyata terhadap susut bobot, warna, kadar air, vanilin, kadar abu, dan hedonik warna dan aroma. Susut bobot pada polong vanili yang dibungkus menggunakan kombinasi kain handuk-kain hitam-goni selama 4 hari pemeraman adalah 11,94% berbeda nyata dengan kain semi wol hitam (25,13%). Selanjutnya, nilai L (tingkat kecerahan) pada polong vanili yang dibungkus menggunakan kombinasi kain handuk-kain hitam-goni selama 4 hari pemeraman adalah 25,22 berbeda nyata dengan kain semi wol hitam (20,18). Hasil uji hedonik warna polong vanili yang dibungkus dengan kombinasi kain handuk-kain hitam-goni dengan pemeraman 4 hari memiliki skor 4,12 berbeda nyata dengan kain semi wol hitam (3,2). Sedangkan uji hedonik aroma polong vanili yang dibungkus dengan kombinasi kain handuk-

@Hak cipta milik IPB University

IPB University

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

kain hitam-goni dengan pemeraman selama 4 hari adalah 3,12 berbeda nyata dengan kain semi wol hitam (2,68). Kadar air pada polong vanili yang dibungkus menggunakan kombinasi kain handuk-kain hitam-goni selama 4 hari pemeraman adalah 72,65% berbeda nyata dengan kain semi wol hitam (70,58%). Selanjutnya, kadar vanilin pada polong vanili yang dibungkus menggunakan kombinasi kain handuk-kain hitam-goni selama 4 hari pemeraman adalah 1,40% berbeda nyata dengan kain semi wol hitam (1,13%). Sementara itu, kadar abu pada polong vanili yang dibungkus dengan kombinasi kain handuk-kain hitam-goni setelah 4 hari pemeraman adalah 1,09% berbeda nyata dengan kain semi wol hitam (1,57%). Dari hasil tersebut, disimpulkan bahwa pemeraman vanili menggunakan kombinasi kain handuk-kain hitam-goni selama 4 hari menghasilkan mutu polong vanili terbaik dari segi susut bobot, kadar vanilin, kadar abu, uji hedonik warna serta aroma. Hasil penelitian utama menunjukkan bahwa suhu dan lama pemeraman berpengaruh nyata terhadap mutu vanili, kecuali kadar air dan kadar vanilin. Susut bobot polong vanili yang diperam pada suhu 40°C selama 4 hari terkecil (11,94%), berbeda nyata dengan polong vanili yang diperam pada suhu 45°C (19,42%). Kemudian, nilai L (tingkat kecerahan) pada polong vanili yang diperam pada suhu 40°C selama 4 hari terendah (25,22), berbeda nyata dengan polong vanili yang diperam pada suhu 45°C (28,48). Dari segi penilaian panelis, polong vanili yang diperam pada suhu 40°C selama 4 hari memiliki skor tertinggi (4,12) berbeda nyata dengan polong vanili yang diperam pada suhu 45°C (3,77). Adapun aroma polong vanili yang diperam pada suhu 40°C selama 4 hari (3,12) berbeda nyata dengan polong vanili yang diperam pada suhu 45°C (3,36). Kadar air polong vanili yang diperam pada suhu 40°C selama 4 hari adalah 72,65%, tidak berbeda nyata dengan polong vanili yang diperam pada suhu 45°C (70,59%). Kemudian, kadar vanilin polong vanili yang diperam pada suhu 40°C selama 4 hari adalah 1,40%, tidak berbeda nyata dengan polong vanili yang diperam pada suhu 45°C (1,41%). Sementara itu, kadar abu pada polong vanili yang diperam pada suhu 40°C selama 4 hari terendah (1,09%) berbeda nyata dengan polong vanili yang diperam pada suhu 45°C (1,72%). Dari hasil tersebut, disimpulkan bahwa pemeraman vanili menggunakan pembungkus kombinasi kain handuk-kain hitam-goni pada suhu 40°C selama 4 hari dalam inkubator adalah metode terbaik memiliki susut bobot dan nilai L (tingkat kecerahan) paling baik, kadar abu yang telah memenuhi SNI serta didukung oleh adanya warna yang pekat, berminyak, dan lebih diminati oleh para panelis.

Kata kunci: mutu, pascapanen, pemeraman, vanili, vanilin

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



SUMMARY

FARIDA KURNIASARI. Determination of the Optimal Sweating Method to Enhance the Quality of Vanilla Pods (*Vanilla planifolia* Andrews). Supervised by I WAYAN BUDIASTRA and DYAH WULANDANI.

Indonesia has significant potential in vanilla production. However, in terms of quality, Indonesian dried vanilla still has a low standard, one of the factors being the suboptimal post-harvest technology, particularly in the sweating process. This study aimed to determine the optimal type of wrapping material, temperature, and duration of sweating to achieve the best vanilla quality according to SNI standards. The research consists of two stages. The research design used was a Completely Randomized Design (CRD) with one factor: the type of wrapping, which consisted of a combination of towel cloth-black cloth-burlap (P1) and semi-wool black cloth (P2). After the vanilla pods are wilted, they are wrapped using two different types of packaging and sweated in an incubator at 40°C and 70% RH for 2, 4, and 6 days. The observed vanilla quality parameters include weight loss, color, moisture content, ash content, vanillin content, and hedonic tests for color and aroma. The second stage involves determining the temperature and duration of vanilla sweating using the wrapping material identified as optimal from the preliminary study. The research design applied is a Factorial Completely Randomized Design (CRD) with two factors: the first factor is sweating temperature at 40°C (T1) and 45°C (T2), and the second factor is sweating duration of 2 days (D1), 4 days (D2), and 6 days (D3). After the vanilla pods are wilted, they are wrapped using the best wrapping material from the preliminary study and sweated in an incubator at 40°C and 45°C for 2, 4, and 6 days. Subsequently, quality changes during sweating are observed, similar to the preliminary study. The preliminary research results showed that the type of wrapping had a significant effect on weight loss, color, moisture content, vanillin content, ash content, and hedonic evaluation of color and aroma. The weight loss of vanilla pods wrapped with the combination of towel cloth-black cloth-burlap for 4 days of sweating was 11.94%, significantly different from semi-wool black cloth (25.13%). Furthermore, the L-value (brightness level) of vanilla pods wrapped with the combination of towel cloth-black cloth-burlap for 4 days of sweating was 25.22, significantly different from semi-wool black cloth (20.18). The hedonic test results for color showed that vanilla pods wrapped with the combination of towel cloth-black cloth-burlap for 4 days of sweating had a score of 4.12, significantly different from semi-wool black cloth (3.2). Meanwhile, the hedonic test for aroma showed that vanilla pods wrapped with the combination of towel cloth-black cloth-burlap for 4 days of sweating scored 3.12, significantly

@Hak cipta milik IPB University

IPB University

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

different from semi-wool black cloth (2.68). The moisture content of vanilla pods wrapped with the combination of towel cloth-black cloth-burlap for 4 days of sweating was 72.65%, significantly different from semi-wool black cloth (70.58%). Furthermore, the vanillin content of vanilla pods wrapped with the combination of towel cloth-black cloth-burlap for 4 days of sweating was 1.40%, significantly different from semi-wool black cloth (1.13%). Meanwhile, the ash content of vanilla pods wrapped with the combination of towel cloth-black cloth-burlap after 4 days of sweating was 1.09%, significantly different from semi-wool black cloth (1.57%). Based on these results, it is concluded that sweating vanilla pods using the combination of towel cloth-black cloth-burlap for 4 days produces the best quality vanilla pods in terms of weight loss, vanillin content, ash content, and hedonic evaluation of color and aroma. The main research results showed that temperature and duration of sweating significantly affected the quality of vanilla, except for moisture and vanillin content. The weight loss of vanilla pods sweated at 40°C for 4 days was the lowest (11.94%), significantly different from pods sweated at 45°C (19.42%). Furthermore, the L-value (brightness level) of vanilla pods sweated at 40°C for 4 days was the lowest (25.22), significantly different from pods sweated at 45°C (28.48). In terms of panelist evaluation, vanilla pods sweated at 40°C for 4 days had the highest score (4.12), significantly different from pods sweated at 45°C (3.77). However, the aroma of vanilla pods sweated at 40°C for 4 days (3.12) was significantly different from pods sweated at 45°C (3.36). The moisture content of vanilla pods sweated at 40°C for 4 days was 72.65%, not significantly different from pods sweated at 45°C (70.59%). Similarly, the vanillin content of vanilla pods sweated at 40°C for 4 days was 1.40%, not significantly different from pods sweated at 45°C (1.41%). Meanwhile, the ash content of vanilla pods sweated at 40°C for 4 days was the lowest (1.09%), significantly different from pods sweated at 45°C (1.72%). Based on these results, it is concluded that sweating vanilla pods using the combination of towel cloth-black cloth-burlap at 40°C for 4 days in an incubator is the best method. This approach resulted in the lowest weight loss, the best L-value (brightness), ash content that meets SNI standards, and produced pods with a rich, oily appearance, and color that were preferred by the panelists.

Keywords: quality, postharvest, sweating, vanilla, vanillin.





Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta Milik IPB, Tahun 2025

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB

**PENENTUAN METODE PEMERAMAN YANG OPTIMAL
UNTUK PENINGKATAN MUTU POLONG VANILI
(*Vanilla planifolia* Andrews)**

FARIDA KURNIASARI

Tesis

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Magister Sains pada
Program Studi Teknologi Pascapanen

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PASCAPANEN
SEKOLAH PASCASARJANA
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Tim Penguji pada Ujian Tesis:

1. **Dr. Leopold Oscar Nelwan, S.T.P., M.Si.**



LEMBAR PENGESAHAN

Judul Tesis : Penentuan Metode Pemeraman yang Optimal untuk Peningkatan Mutu Polong Vanili (*Vanilla planifolia* Andrews)

Nama : Farida Kurniasari

NIM : F1502222014

Disetujui Oleh

Pembimbing I:
Prof. Dr. Ir. I Wayan Budiastira, M.Agr.
NIP. 196110191986011002



Pembimbing II:
Dr. Ir. Dyah Wulandani, M.Si.
NIP. 196804191994032000



Diketahui Oleh

Ketua Program Studi:
Prof. Dr. Ir. Usman Ahmad, M.Agr
NIP. 196612281992031003



Dekan Fakultas Teknologi Pertanian:
Prof. Dr. Ir. Slamet Budijanto, M.Agr.
NIP. 196105021986031002



Tanggal Ujian: 10 Desember 2024

Tanggal Lulus:



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan tesis yang berjudul “Penentuan Metode Pemeraman yang Optimal untuk Peningkatan Mutu Polong Vanili (*Vanilla planifolia* Andrews)” sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Magister Sains (M.Si) di Fakultas Teknologi Pertanian, IPB University. Dengan tersusunnya tesis ini, maka penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Ir. I Wayan Budiastira, M.Agr. selaku ketua komisi pembimbing dan Dr. Ir. Dyah Wulandani, M.Si. selaku anggota komisi pembimbing yang telah meluangkan segenap waktu untuk memberi arahan, masukan, dan bimbingan dari awal hingga akhir penyusunan karya ilmiah.
2. Dr. Leopold Oscar Nelwan, S.T.P., M.Si. selaku penguji luar komisi pembimbing yang telah memberikan saran dan perbaikan pada karya ilmiah.
3. Dosen-dosen Program Studi Teknologi Pascapanenan dan Fakultas Teknologi Pertanian serta luar fakultas yang telah mengajar dan berbagi ilmu selama perkuliahan.
4. Bapak Ahmad Mulyawatullah yang senantiasa membantu dalam segala urusan administrasi akademik di prodi Teknologi Pascapanenan.
5. Bapak Baskara dan Ibu Khania selaku laboran TPPHP yang banyak membantu dan berbagi ilmu selama perkuliahan dan penelitian.
6. Balai Pengujian Mutu Barang (BPMB) Ciracas, Jakarta Timur dan Pusat Penelitian Sumberdaya Hayati dan Bioteknologi (PPSHB) IPB yang telah memberikan bantuan selama penelitian.
7. Kedua orang tua yang saya cintai, Bapak Muhamad Dovir dan Ibu Riawati yang telah membiayai, mendoakan, serta memotivasi sehingga saya dapat menyelesaikan studi ini.
8. Dananjaya Endi Pratama sekeluarga yang senantiasa menemani serta menyemangati saya selama studi.
9. Megana Duanassurya, Indah Magfirrah, dan Rizqia Nurul Alfiyanita yang telah turut memotivasi selama perkuliahan dan penelitian saya.
10. Semua pihak yang telah banyak membantu dan memberikan masukan dalam penyusunan tesis ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga karya ilmiah ini dapat bermanfaat.

Bogor, Januari 2025

Farida Kurniasari



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

DAFTAR ISI

PERNYATAAN MENGENAI TESIS DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA	i
RINGKASAN	iii
SUMMARY	v
LEMBAR PENGESAHAN	ix
PRAKATA	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xiv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian	2
1.5 Hipotesis	3
1.6 Batasan Masalah	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Vanili	4
2.2 Proses Pascapanen Vanili	6
2.2.1 Pra-panen dan Masa Panen	7
2.2.2 Penanganan Polong Segar	7
2.2.3 Pelayuan (<i>Wilting/Withering</i>)	8
2.2.4 Pemeraman (<i>Sweating</i>) dan Pengeringan	8
2.2.5 Penyimpanan (<i>Conditioning</i>)	10
2.3 Proses Pemeraman Menggunakan Inkubator	10
2.4 Mutu Vanili	10
2.5 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Mutu Vanili	12
2.5.1 Kadar Air	12
2.5.2 Suhu	12
2.5.3 Kelembaban Relatif (RH)	13
2.5.4 Komposisi Gas	13
2.5.5 Cara Penyimpanan Vanili	13
2.5.6 Jenis Kemasan	14
2.6 Penelitian Terdahulu	14
III METODOLOGI PENELITIAN	17
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	17
3.2 Alat dan Bahan	17
3.3 Prosedur Penelitian	18



3.3.1 Penelitian Pendahuluan	18
3.3.2 Penelitian Utama	19
3.4 Rancangan Penelitian	20
3.5 Pengamatan Mutu	20
3.5.1 Karakterisasi Fisik Vanili	20
3.5.2 Uji Hedonik	21
3.5.3 Karakterisasi Kimia	21
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1 Penelitian Pendahuluan	25
4.1.1 Karakterisasi Fisik Vanili	25
4.1.2 Uji Hedonik	28
4.1.3 Karakterisasi Kimia Vanili	30
4.2 Penelitian Utama	33
4.2.1 Karakterisasi Fisik Vanili	33
4.2.2 Uji Hedonik	35
4.2.3 Karakterisasi Kimia Vanili	37
V SIMPULAN DAN SARAN	41
5.1 Simpulan	41
5.2 Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN	42
RIWAYAT HIDUP	47

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Kombinasi suhu dan waktu pencelupan vanili	8
Tabel 2 Syarat umum mutu vanili	11
Tabel 3 Syarat mutu vanili di Indonesia	11
Tabel 4 Penelitian terdahulu	14
Tabel 5 Skor tingkat kesukaan produk	21
Tabel 6 Hasil pengukuran fisikokimia vanili setelah pemeraman	25
Tabel 7 Uji hedonik warna dan aroma polong vanili	28
Tabel 8 Hasil pengukuran fisikokimia vanili setelah pemeraman	33
Tabel 9 Uji hedonik warna dan aroma polong vanili	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Akar tanaman vanili	4
Gambar 2 Batang tanaman vanili	5
Gambar 3 Daun tanaman vanili	5
Gambar 4 Bunga tanaman vanili	6
Gambar 5 Buah tanaman vanili	6
Gambar 6 Penjemuran buah vanili	9
Gambar 7 Inkubator Eyela KCL-2000W	17
Gambar 8 Diagram alir penelitian pendahuluan	18
Gambar 9 Diagram alir penelitian utama	19
Gambar 10 Perbandingan susut bobot dengan perlakuan yang berbeda	25
Gambar 11 Perbandingan nilai L dengan jenis perlakuan yang berbeda	26
Gambar 12 Hasil pemeraman dengan perlakuan yang berbeda a) P ₁ D ₁ , b) P ₁ D ₂ , c) P ₁ D ₃ , d) P ₂ D ₁ , e) P ₂ D ₂ , f) P ₂ D ₃	27
Gambar 13 Uji hedonik warna polong vanili	28
Gambar 14 Uji hedonik aroma polong vanili	29
Gambar 15 Kadar air polong vanili	30
Gambar 16 Kadar vanilin polong vanili	31
Gambar 17 Kadar abu polong vanili	32
Gambar 18 Perbandingan susut bobot dengan perlakuan yang berbeda	33
Gambar 19 Perbandingan nilai L dengan perlakuan yang berbeda	34
Gambar 20 Hasil pemeraman a) T ₁ D ₁ , b) T ₁ D ₂ , c) T ₁ D ₃ , d) T ₂ D ₁ , e) T ₂ D ₂ , f) T ₂ D ₃ , g) kontrol	35
Gambar 21 Uji hedonik warna polong vanili	36
Gambar 22 Uji hedonik aroma polong vanili	37
Gambar 23 Kadar air polong vanili	38
Gambar 24 Kadar vanilin polong vanili	39
Gambar 25 Kadar abu polong vanili	39