

PERUBAHAN KOMPOSISI VOLATIL BUAH VANILA SELAMA PROSES CURING

Dwi Setyaningsih¹⁾

Ekstrak vanila alami adalah salah satu *flavouring agent* yang paling mahal di industri dan merupakan flavor yang terpopuler di dunia untuk pangan, farmasi dan parfum. Kandungan vanillin merupakan parameter kualitas penting untuk buah vanilla kering. Vanila Indonesia dikenal memiliki kualitas yang rendah disebabkan oleh pemanenan yang belum matang dan proses curing yang kurang sempurna sehingga tidak semua senyawa glikosida terhidrolisis menjadi aglikon, akibat rendahnya aktivitas β -glukosidase.

Modifikasi proses pengeringan dilakukan untuk memperbaiki kualitas flavor dan aroma vanila kering Indonesia. Modifikasi dilakukan dengan cara merendam buah vanila segar dalam larutan aktivator butanol 0,3 M dan sistein 1 mM selama 2 jam sebelum *scalding*, selanjutnya *scalding* dilakukan pada suhu 40 ° C selama 30 menit. Kadar vanillin meningkat 17,4 kali setelah perendaman dan 1,3 kali setelah pengeringan hari pertama. Peningkatan berlangsung sampai pengeringan hari ke-5 dan selanjutnya menurun meskipun setelah proses *conditioning* atau penuaan (1 bulan) masih lebih tinggi dibanding proses standar. Komposisi senyawa aglikon volatil berfluktusi selama proses pengeringan. Golongan senyawa aglikon volatil yang terdeteksi adalah aldehid aromatik, alkohol aromatik, ether aromatik, ester aromatik, alkana, asam lemak dan terpen.

¹⁾Ketua Peneliti (Staf Pengajar Departemen TIN, FATETA-IPB)