

## SIFAT FISIKOKIMIA DAN AROMA EKSTRAK VANILI

Dwi Setyaningsih<sup>1)\*</sup>, Meika Syahbana Rusli<sup>1)</sup>, Nurmalia Muliati<sup>2)</sup>

### ABSTRACT

#### PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY CHARACTERISTICS OF VANILLA EXTRACTS

The curing process of vanilla beans from dried vanilla to vanilla extract would give added value to vanilla products. Aroma and taste in vanilla extract depend on variety of plants, cultivation methods, and curing process. Indonesian vanilla extract tend to give woody and phenolic aroma because it was harvested too early and it did not cure perfectly. This study was to identify the physicochemical and aroma characteristics of vanilla extracts from importer, exporter, and vanilla extracts from the newest experiment from our laboratory. There were seven samples, three from importers (Tahiti grade I, Tahiti grade II, Virginia Dare), two from Indonesian vanilla exporters (Djasula Wangi, Cobra), and two from our laboratory (G11, S7). The physicochemical characteristics which were analyzed were vanillin content, ash, soluble ash, alkalinity of soluble ash, alkalinity of total ash, total acidity, and lead number, all compared with the Food and Drugs Administration (FDA) standard. Sensory analysis used aroma description test consist of qualitative descriptive test (in-depth interview and focus group methods) and quantitative descriptive analysis. The result showed that the laboratory's sample from modified curing process (G11) followed the FDA standard in physicochemical characters, but the aroma description was not as strong as the aroma of vanilla extract from exporters, namely Cobra with creamy, sweet, and vanilla aroma; and vanilla extract from importer, namely Virginia with smoky and spicy aroma.

**Keywords:** vanilla extracts, aroma

### ABSTRAK

Proses kuring panili dari mulai dari panili kering sampai ekstrak panili akan memberikan nilai tambah terhadap produk panili. Aroma dan rasa ekstrak panili tergantung dari varietas tanaman, metode budidaya dan proses kuring. Ekstrak panili Indonesia cenderung memberikan aroma kayu (woody) dan fenolik karena dipanen terlalu muda sehingga tidak terjadi proses kuring yang sempurna.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik fisikokimia dan aroma ekstrak panili yang berasal dari importir, eksportir dan ekstrak panili dari penelitian terbaru di laboratorium. Terdapat tujuh sampel, tiga buah dari importir (Tahiti grade I, Tahiti grade II, Virginia Dare), dua dari eksportir panili Indonesia (Djasula Wangi, Cobra) dan dua hasil penelitian laboratorium (G11, S7). Karakteristik fisikokimia yang dianalisis adalah kadar vanillin, kadar abu, kadar abu terlarut, alkalinitas abu terlarut, total asam dan lead number, seluruhnya dibandingkan dengan standar FDA. Analisis sensori aroma dilakukan dengan uji deskripsi aroma menggunakan analisis deskripsi kualitatif (in-depth interview dan metode grup fokus) dan analisis deskripsi kuantitatif (QDA).

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sampel dari laboratorium hasil ekstraksi panili dengan proses kuring termodifikasi (G11) telah memenuhi standar FDA dalam karakteristik fisikokimia, akan tetapi hasil deskripsi aroma tidak sekuat aroma ekstrak panili dari eksportir yaitu Cobra, yang memiliki karakteristik aroma creamy, sweet dan vanilla; dan ekstrak panili dari importir yaitu Virginia yang dicirikan dengan aroma smoky dan spicy.

---

<sup>1</sup> Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Kampus IPB Dramaga PO Box 220 1600, telp /fax 0251-621974.

\* Korespondensi : Email: dwisetia.sbr@gmail.com

<sup>2</sup> Alumni Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.