

**PENGARUH KONSENTRASI LARUTAN NATRIUM KLORIDA (NaCl)  
SEBAGAI BAHAN PERENDAM TERHADAP KARAKTERISTIK PATI  
TEMULAWAK ( *Curcuma Xanthorrhiza Roxb* )**

The Effect Of Concentration Of Sodium Chloride (NaCl) Solution As A Marinating Agent On The Characteristics Of Hydrogen Starch (*Curcuma Xanthorrhiza Roxb*)

**Diki Anggraeni<sup>1</sup>, Silvi Leila Rahmi<sup>1</sup>, Addion Nizori<sup>1</sup>**

Fakultas Pertanian, Universitas Jambi, Kampus Pondok Meja Jl Tribrata KM 11, Jambi, Indonesia  
E-mail : [kikianggraeni9575@gmail.com](mailto:kikianggraeni9575@gmail.com)

---

ABSTRAK- Selain sebagai jamu tradisional temulawak juga mengandung pati yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku produk pangan. Penelitian ini menggunakan natrium klorida sebagai bahan perendam untuk pengambilan pati. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh konsentrasi larutan natrium klorida sebagai bahan perendam, terhadap karakteristik pati temulawak. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 6 perlakuan konsentrasi Natrium Klorida yaitu (tanpa NaCl, 0.15, 0.30, 0.45, 0.60 dan 0.75M) sampel diulang sebanyak 3 kali sehingga diperoleh 18 unit satuan percobaan. Hasil penelitian menunjukkan semakin tinggi konsentrasi Natrium Klorida yang digunakan, maka akan semakin berpengaruh terhadap karakteristik pati temulawak yaitu pada rendemen, kadar air, daya serap air dan daya serap minyak. Sementara pada karakteristik warna penambahan konsentrasi NaCl tidak berpengaruh nyata pada taraf 5%. Perlakuan terbaik dari penelitian ini yaitu dengan penambahan konsentrasi NaCl 0,45M dengan rendemen 8,7%, kadar air 14,2%, daya serap air 51% dan daya serap minyak 72%. Sedangkan pada analisis warna dihasilkan deksripsi warna “slightly yellow”.

Kata kunci : Temulawak, Pati temulawak, Natrium klorida

ABSTRACT- Aside from the traditional themubic herbs also contain starch that can be used as feedstocks. The study uses sodium chloride as a marinating ingredient for starch. The aim of this study was to identify the effect that concentrations of sodium chloride solution as chief watercolor, had on the characteristics of whipped crescents. The study used a complete random design (RAL) with six treatments of sodium chloride concentration (without NaCl, 0.15, 0.30, 0.45, 0.60, 0.60 and 0.75m) the sample was repeated three times and thus obtained 18 units of experimental units. Studies have shown the higher concentration of the nacl used, the more it will have an increased effect on the characteristics of the paste of the rendemen, the water content, the repressive and the oil. While the color characteristics of the sodium chloride concentration added have no noticeable effect on 5%. The best treatment given by the study was the increased nacl 0.45m concentration by 8.7% water, 14,2% water, 51% water and 72% oil. As for color analysis it is generated decryption “slightly yellow”.

Keywords : *Curcuma xanthorrhiza roxb*, Curcuma starch, Sodium chloride