

RINGKASAN

Biji bunga matahari (*Helianthus annuus* L.) merupakan salah satu sumber pangan yang kaya akan nutrisi, terutama lemak sehat, protein, vitamin, dan mineral. Popularitas biji bunga matahari sebagai camilan sehat telah meningkat dalam beberapa tahun terakhir, sejalan dengan tren gaya hidup sehat. Namun, untuk meningkatkan daya tarik dan cita rasa biji bunga matahari, diperlukan upaya inovasi dalam proses pengolahan, termasuk dalam hal pemberian rempah-rempah dan teknik perendaman. Rempah-rempah memiliki peran penting dalam meningkatkan rasa, aroma, dan kualitas gizi dari makanan. Berbagai jenis rempah yang digunakan dalam pengolahan biji bunga matahari dapat memberikan manfaat yang berbeda-beda, baik dari segi sensori maupun kesehatan. Dalam konteks ini, pemilihan jenis rempah yang tepat sangat berpengaruh terhadap mutu biji bunga matahari panggang. Selain itu, lama perendaman biji sebelum proses pemanggangan juga merupakan faktor penting yang bisa mempengaruhi tekstur, rasa, dan nilai gizi biji bunga matahari. Perendaman dapat melembutkan biji, sehingga mempengaruhi hasil akhir setelah proses pemanggangan. Kombinasi antara jenis rempah yang berbeda dengan lama perendaman diharapkan dapat menghasilkan kuaci biji bunga matahari panggang yang berkualitas tinggi dan memiliki cita rasa yang beragam.

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Fakultas Pertanian UISU. Model rancangan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial yang terdiri dari dua faktor utama yaitu : Faktor I: Jenis Rempah (R) yang terdiri dari 4 taraf yaitu : R_1 = Garam, R_2 = Bumbu Kare, R_3 = Bunga Melati dan R_4 = Daun Kemangi. Faktor II : Lama Perendaman (L) terdiri dari 4 taraf perlakuan yaitu : L_1 = 15 menit, L_2 = 30 menit, L_3 = 45menit, dan L_4 = 60 menit. Parameter yang diamati terdiri dari Kadar Air, Kadar Lemak, Organoleptik Tekstur, Rasa dan Aroma.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis rempah berpengaruh berbeda sangat nyata ($P > 0.01$) terhadap kadar air, kadar lemak, organoleptik tekstur, rasa dan aroma. Lama perendaman berpengaruh berbeda sangat nyata ($P > 0.01$) terhadap kadar air, kadar lemak dan organoleptik tekstur namun berpengaruh tidak nyata ($P < 0.05$) terhadap organoleptik rasa dan aroma. Interaksi perlakuan berpengaruh tidak nyata ($P < 0.05$) terhadap kadar air, kadar lemak, organoleptik tekstur, rasa dan aroma.

SUMMARY

Sunflower seeds (*Helianthus annuus* L.) are one of the food sources rich in nutrients, especially healthy fats, proteins, vitamins, and minerals. The popularity of sunflower seeds as a healthy snack has increased in recent years, in line with the trend of a healthy lifestyle. However, to improve the appeal and taste of sunflower seeds, innovation efforts are needed in the processing process, including in terms of adding spices and soaking techniques. Spices play an important role in improving the taste, aroma, and nutritional quality of food. Various types of spices used in sunflower seed processing can provide different benefits, both in terms of sensory and health. In this context, choosing the right type of spice greatly affects the quality of roasted sunflower seeds. In addition, the length of soaking the seeds before the roasting process is also an important factor that can affect the texture, taste, and nutritional value of sunflower seeds. Soaking can soften the seeds, thus affecting the final result after the roasting process. The combination of different types of spices and soaking times is expected to produce high-quality roasted sunflower seed products with various flavors.

This research was conducted at the Laboratory of the Faculty of Agriculture, UISU. The design model used in this study was a factorial Completely Randomized Design (CRD) consisting of two main factors, namely: Factor I: Type of Spice (R) consisting of 4 levels, namely: R_1 = Salt, R_2 = Curry Seasoning, R_3 = Jasmine Flowers and R_4 = Basil Leaves. Factor II: Soaking Time (L) consisting of 4 levels of treatment, namely: L_1 = 15 minutes, L_2 = 30 minutes, L_3 = 45 minutes, and L_4 = 60 minutes. The parameters observed consisted of Water Content, Fat Content, Texture Organoleptic, Taste and Aroma.

The results showed that the type of spice had a very significant effect ($P > 0.01$) on water content, fat content, texture organoleptic, taste and aroma. Soaking time had a very significant effect ($P > 0.01$) on water content, fat content and texture organoleptic but had no significant effect ($P < 0.05$) on taste and aroma organoleptic. The interaction of treatments had no significant effect ($P < 0.05$) on water content, fat content, organoleptic texture, taste and aroma.