

## ABSTRAK

### UJI ORGANOLEPTIK DAN AKTIVITAS EKOENZIM DARI KULIT DAN BIJI KUSAMBI (*Schleichera oleosa*)

---

Poto.C.J)\*

Ledo.M.E.S)\*\*

Nitsae M)\*\*

Pengolahan sampah menggunakan metode 3R(Reuse,Reduce,dan Recycle)atau dalam bahasa Indonesia adalah mengurangi,menggunakan ulang,dan mendaur ulang yang akan sangat membantu apabila masyarakat telah memilah antara sampah organik dan anorganik.Metode yang digunakan adalah metode eksperimen dengan variasi substrat ekoenzim yaitu kulit buah dan biji kusambi perbandingan yaitu 10:3:1(air: kulit buah/biji : gula).Ekoenzim yang di hasilkan dari fermentasi biji kusambi dan kulit kusambi berwarna coklat kekuningan dengan aroma khas ekoenzim Uji organoleptik yang dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap aroma dan warna ekoenzim biji dan kulit kusambi mendapatkan hasil Persentase kesukaan panelis untuk parameter aroma menunjukkan kesukaan sebesar 32% sedangkan 20% pada kategori biasa dan 48% tidak suka dengan aroma ekoenzim biji dan kulit kusambi, Berdasarkan hasil kuisisioner dari 25 orang panelis,sebanyak 6 orang memilih sangat suka pada produk ekoenzim warna,seandainya kategori suka sebanyak 15 orang panelis.Kategori biasa menjadi kategori diisi oleh 4 orang panelis dan yang tidak suka berwarna diisi 0 orang panelishal ini disebabkan ekoenzim memiliki aroma yang khas yaitu aroma alkohol dan asam organik.

**Kata Kunci** : Ekoenzim, kusambi (*Schleichera oleosa*)

Keterangan :\*) : Peneliti

:\*\*) : Pembimbing

## ABSTRACT

### ORGANOLEPTICAL TESTS AND ECOENZYME ACTIVITY OF KUSAMBI ( *Schleichera oleosa* )

---

**Poto. CJ )\***

**Ledo. M.E.S )\* \***

**Nitsae M)\*\***

Processing rubbish use 3R method ( Reuse, Reduce, and Recycle) or in Indonesian is \_ reduce, use repeat, and cycle reset that will very help if public has sort between rubbish organic And inorganic. The method used is method experiment with variation substrate ecoenzymes that is skin fruit And seed kusambi comparison i.e. 10:3:1(water: skin fruit / seeds : sugar ). produced ecoenzymes \_ from fermentation seed kusambi And skin kusambi colored chocolate yellowish with a distinctive aroma ecoenzymes Test organoleptic performed \_ For know level favorite panelist of aroma and color ecoenzymes seed And skin kusambi get results Percentage favorite panelist for the aroma parameter shows favorite by 32% while 20% at category normal and 48% don't Like with ecoenzymes \_ seed And skin kusambi , Based on results questionnaire Of the 25 panelists, 6 people voted very Like on product ecoenzymes color, meanwhile category Like as many as 15 panelists. Category normal become category filled by 4 panelists and those that don't Like colored filled in by 0 panelists p This caused ecoenzymes has a distinctive aroma that is the smell of alcohol And sour organic .

**Keywords :** \_ Ecoenzymes , kusambi ( *Schleichera oleosa* )

Description :\*) : Researcher

:\*\*) : Advisor