

## ABSTRAK

Jagung merupakan tumbuhan bermanfaat yang tersebar luas diseluruh Negara, termasuk Indonesia. Tanaman ini merupakan salah satu sumber karbohidrat pangan bagi masyarakat di Indonesia. Salah satu bagian dari tanaman ini berupa kulit jagung yang sering digunakan sebagai bahan pakan ternak. Kulit Jagung mengandung selulosa sehingga dapat digunakan sebagai bahan baku alternatif dalam pembuatan *pulp*. Proses pembuatan pulp yang digunakan dalam penelitian ini adalah proses soda, yaitu melepaskan serat kulit jagung dengan larutan natrium hidroksida dengan menggunakan alat digester. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dari konsentrasi larutan pemasak dan suhu pemasakan terhadap kualitas pulp yang dihasilkan. Variabel yang digunakan pada penelitian ini adalah konsentrasi larutan pemasak 7%, suhu pemasakan 90°C, lama pemasakan 80 menit dan konsentrasi larutan pemasak 11%, suhu pemasakan 110°C, lama pemasakan 80 menit. Hasil pulp dianalisa untuk mendapatkan kadar air dan kadar  $\alpha$  selulosa. Diperoleh hasil *pulp* terbaik pada konsentrasi larutan pemasak 7%, suhu pemasakan 90°C dan lama pemasakan 80 menit dengan kadar air sebesar 33,00% dan kadar  $\alpha$  selulosa 39,33%.

**Kata Kunci : *Pulp*, kulit jagung, temperatur pemasakan, lama pemasakan**

## ABSTRACT

Corn is a useful plant that is widespread throughout the country, including Indonesia. This plant is one source of carbohydrate food to the people in Indonesia. One part of this plant in the form of corn husks are often used as animal feed. Corn skin contains cellulose that can be used as an alternative raw material in the manufacture of pulp. The pulping process used in this study is the process of soda, which is releasing corn husk fibers with sodium hydroxide solution by using a digester. This study aims to determine the effect of concentration cookers and cooking temperature on the quality of the pulp produced. The variables used in this study is a 7% concentration cookers, cooking temperature 90°C, cooking time 80 minutes and 11% concentration cookers, 110°C cooking temperature, cooking time 80 minutes. Results pulp is analyzed to obtain moisture and cellulose  $\alpha$  levels. The results show the best pulp at 7% concentration cookers, cooking temperature 90°C and cooking time 80 minutes with a water content of 33,00% and cellulose  $\alpha$  levels 39,33%.

**Keywords : *Pulp*, corn husk, cooking temperature, cooking time**

**E-mail : [dessitridayantidt@gmail.com](mailto:dessitridayantidt@gmail.com)**