

RINGKASAN

Kue manju merupakan kue khas jepang yang terbuat dari tepung beras, baking powder, gula halus dan memiliki isian berupa pasta kacang merah dengan proses pembuatan dikukus. Kue manju mudah mengalami kerusakan karena proses pemasakannya yang dikukus sehingga kandungan air dalam bahan cukup besar. Sehingga memiliki masa simpan yang relatif pendek.

Maka diperlukan jenis kemasan dan penambahan silika gel terhadap sifat fisik dan kue manju, selain itu juga untuk mengetahui lama penyimpanan kue manju yang dikemas menggunakan jenis kemasan dan penambahan gel silika terhadap mutu fisik dan organoleptic, serta mengetahui interaksi jenis kemasan penambahan gel silika dan lama penyimpanannya.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dua factorial dan dilanjutkan dengan uji Duncan. Faktor A yang digunakan adalah jenis kemasan yaitu kemasan plastik, aluminium foil dan gel silika serta faktor B adalah lama penyimpanan yaitu penyimpanan 0 hari, 3 hari, 6 hari, dan 9 hari. Dengan matriks penelitian yaitu A1B1, A2B1, A3B1, A4B1, A1B2, A2B2, A3B2, A4B2, A1B3, A2B3, A3B3, A4B3, A1B4, A2B4, A3B4, A4B4.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengaruh jenis kemasan dan gel silika terhadap lama penyimpanan memberikan pengaruh sangat nyata ($F_{hitung} > F_{tabel} 0,05$) terhadap nilai tekstur. Perlakuan terbaik adalah pada jenis kemasan aluminium foil dengan gel silika setelah disimpan selama 6 hari.

Pengaruh jenis kemasan dan gel silika terhadap lama penyimpanan memberikan pengaruh sangat berbeda nyata ($F_{hitung} > F_{tabel} 0,05$) terhadap uji mutu hedonik, dan memberikan pengaruh sangat berbeda nyata terhadap uji hedonik. Penggunaan jenis kemasan aluminium foil dengan gel silika dan lama penyimpanan 0 hari menghasilkan kue manju terbaik warna putih kekuningan agak cerah (3.225), warna agak disukai (3.875), rasa agak berasa beras (3.25), rasa yang disukai (4.3), aroma terbaik agak kurang apek (4.675), aroma yang disukai (4.25), teksture agak empuk (3.7), teksture agak disukai (3.875), dan kenampakan yang tidak berjamur (5). Sedangkan pada perlakuan lama penyimpanan menghasilkan kue manju dengan nilai tekstur 8.28 N