

Pengaruh Perbedaan Kemasan Terhadap Kualitas Bumbu Pecel Selama Penyimpanan.

Karina Herlinda Oktaviani
Program Studi Teknologi Industri Pangan
Jurusan Teknologi Pertanian

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengaruh perbedaan kemasan dan lama penyimpanan terhadap kadar air, bilangan peroksida, tekstur, viskositas, total jamur, hedonik, mutu hedonik, dan perbandingan jamak pada bumbu pecel. Metode penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap Faktorial (RALF) dengan 2 faktor. Faktor yang pertama adalah perbedaan kemasan (P) yang terdiri dari plastik HDPE (P1), kombinasi plastik HDPE dan alumunium foil (P2) dan alumunium foil (P3). Faktor kedua adalah lama penyimpanan (T) yang terdiri dari 1 minggu (T1), 2 minggu (T2), 3 minggu (T3), dan 4 minggu (T4). Hasil penelitian menunjukkan bahwa Penggunaan kemasan yang berbeda baik plastik HDPE, alumunium foil, dan kombinasi keduanya berpengaruh nyata terhadap sifat organoleptik mutu hedonik rasa. Lama penyimpanan berpengaruh sangat nyata terhadap tekstur, total jamur, hedonik warna setelah diencerkan, mutu hedonik rasa dan perbandingan jamak rasa dan berpengaruh nyata terhadap bilangan peroksida, mutu hedonik (warna sebelum diencerkan, warna setelah diencerkan, kenampakan sebelum diencerkan dan kenampakan setelah diencerkan), perbandingan jamak warna. Interaksi perbedaan kemasan dan lama penyimpanan berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, bilangan peroksida, tekstur, viskositas, total jamur, hedonik aroma, mutu hedonik warna setelah diencerkan dan kenampakan setelah diencerkan. Perlakuan terbaik pada penelitian ini yaitu pada interaksi P3T1 (kemasan alumunium foil, penyimpanan 1 minggu).

Kata Kunci : Perbedaan Kemasan, Lama Penyimpanan, Bumbu Pecel