

Karakteristik Sambal Lado Tanak Hijau Serta Penentuan Umur Simpan Pada Berbagai Jenis Kemasan

Indah Silvia Fani¹, Rina Yenrina², Novelina²

ABSTRAK

Penelitian ini telah selesai dilaksanakan dari Mei -Juni 2015 di laboratorium teknologi hasil pertanian. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik kimia, fisika, organoleptik sambal lado tanak hijau, untuk menentukan umur simpan dengan berbagai jenis kemasan dan untuk mengetahui jenis kemasan yang cocok untuk sambal lado tanak hijau. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 5 perlakuan dan 3 kali ulangan dengan uji F dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf 5%. Sebagai berikut A (pengemasan dengan botol kaca bening), B (pengemasan dengan botol kaca gelap), C (pengemasan dengan aluminium foil), D (pengemasan dengan botol plastik polivinil klorida), E (pengemasan dengan botol plastik bewarna). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan B (pengemasan dengan botol kaca gelap) memiliki umur simpan yang paling lama dengan nilai kadar air pada hari ke-3 39,02%, hari ke-6 32,53% dan hari ke-9 34,84%, nilai pH pada hari ke-3 4,62, hari ke-6 4,33 dan hari ke-9 4,40, aktivitas antioksidan hari ke-3 31,67, hari ke-6 19,85 dan hari ke-9 12,74, ALT hari ke-3 $7,5 \times 10^3$, hari ke-6 $7,8 \times 10^3$ dan hari ke-9 $1,5 \times 10^4$. Dan untuk tingkat penerimaan secara organoleptik nilai warna 3,4 (suka), aroma 3,3 (suka), rasa 3,4 (suka), tekstur 3,4 (suka).

Kata kunci: Sambal Lado Tanak, Jengkol, Umur Simpan, Kemasan

Characteristics of Sambal Lado Tanak Hijau and Determination of Shelf Life At Different Types of Packaging

Indah Silvia Fani¹, Rina Yenrina², Novelina²

ABSTRACT

This study has been completed from May-June 2015 in the lab of agricultural technology. This study aims to investigate the characteristics of the chemical, physical, organoleptic sambal lado tanak hijau, and to determine the shelf life the various types of packaging and to determine the type of packaging which is suitable for sambal lado tanak hijau. The design used in this research is completely randomized design (CRD) consisting of 5 treatments and 3 repetitions with F test and if significantly different, so it is followed by Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at 5%. There are A (packaging with clear glass bottles), B (packing with dark glass bottles), C (packaging with aluminum foil), D (packaging with plastic bottles polyvinyl chloride), and E (packing with colored plastic bottles). The results showed that the treatment B (packing with dark glass bottles) have the longest shelf life of the water content on the 3th day 39.02%, the 6th day 32.53% and the 9th day 34.84% . The pH value on 3rd day 4.62, the 6th day 4.33 and on the 9th day 4,40, the antioxidant activity on the 3rd day 31,67, 6th day 19.85 and on the 9th day 12.74, ALT(Total Plate Count) is 7.5×10^3 on the 3rd day, the 6th day 7.8×10^3 and on the 9th day 1.5×10^4 . And to the level of acceptance in organoleptic, 3,4 of the color value is liked, 3.3 of the aroma is liked, 3.4 taste is liked, and 3,4 texture is liked.

Keyword: Sambal Lado Tanak, Jengkol, Packaging, Shelf life

