

ANALISIS PENURUNAN MUTU PRODUK WINGKO SELAMA PENYIMPANAN MENGGUNAKAN KEMASAN VAKUM PADA HOME INDUSTRY WINGKO PLESIR, YOGYAKARTA

Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Gadjah Mada, Jalan Flora No.1, Bulaksumur, Yogyakarta, 55281,
Indonesia
E-mail: khoirotunnnisaaa@gmail.com

INTISARI

Wingko merupakan makanan tradisional yang dikenal sebagai produk oleh-oleh yang memiliki umur simpan relatif pendek, yaitu sekitar 2 – 4 hari. Kandungan lemak, kadar air, dan nilai a_w yang cukup tinggi menyebabkan wingko rentan ditumbuhi oleh mikroorganisme, mudah tengik, dan berlendir. Salah satu faktor yang menyebabkan terjadinya penurunan mutu pada wingko adalah faktor ekstrinsik, terutama oksigen dan kelembaban. Pengemasan vakum diharapkan mampu melindungi wingko dari adanya pengaruh faktor ekstrinsik. Penelitian ini perlu dilakukan untuk mengkaji penurunan mutu wingko dalam kemasan vakum dan non-vakum, menentukan kemasan vakum terbaik, dan menghitung nilai tambah produk wingko yang dikemas vakum.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode Eksploratif deskriptif dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dua faktor, yaitu faktor perlakuan berupa wingko kontrol tanpa kemasan dan wingko yang dikemas vakum menggunakan plastik *polyethylene* (PE), plastik *polypropylene* (PP), dan plastik *vacuum bag*, serta faktor lama penyimpanan yaitu 10 hari. Parameter yang diuji adalah kadar air, kadar asam lemak bebas, pH, hardness, pertumbuhan mikroorganisme berupa angka kapang-khamir dan angka lempeng total, dan sifat organoleptik. Analisis nilai tambah kemasan vakum wingko dilakukan menggunakan Metode Hayami.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan vakum dan non-vakum serta lama penyimpanan mempengaruhi terjadinya perubahan kadar air, kadar asam lemak bebas, pH, kekerasan, cemaran mikroba, dan atribut rasa, tekstur, dan *overall* produk wingko. Kemasan vakum terpilih yang dapat menghambat penurunan mutu wingko hingga penyimpanan hari ke-10 adalah menggunakan plastik *vacuum bag*, dengan titik kritis pertumbuhan kapang-khamir. Rasio nilai tambah dan bagian keuntungan yang diperoleh pelaku usaha untuk penggunaan plastik PE adalah sebesar 48,72%, untuk penggunaan plastik PP adalah sebesar 48,37%, sedangkan untuk penggunaan plastik *vacuum bag* untuk adalah sebesar 34,07%.

Kata kunci: nilai tambah, pengemasan vakum, penurunan mutu, wingko

ANALYSIS OF QUALITY DEGRADATION OF WINGKO PRODUCTS DURING STORAGE USING VACUUM PACKAGING AT HOME INDUSTRY WINGKO PLESIR, YOGYAKARTA

Department of Agroindustrial Technology, Faculty of Agricultural Technology,
Universitas Gadjah Mada, Jalan Flora No.1, Bulaksumur, Yogyakarta, 55281,
Indonesia

E-mail: khoirotunnnisaaa@gmail.com

ABSTRACT

Wingko is a traditional snack food that popular as a souvenir food which has a relatively short shelf life, which is around 2 - 4 days. Wingko is prone to overgrowth by microorganisms, becomes rancid, and slimy because it contains fats, water content, and a fairly high aw value.. One of the factors that causes quality degradation of wingko is extrinsic factors, especially oxygen and humidity. Vacuum packaging is expected to protect wingko from the influence of extrinsic factors. This research needs to be carried out to assess the quality degradation of wingko in vacuum and non-vacuum packaging, determine the best vacuum packaging, and calculate the added value of vacuum packed wingko products.

The method used in this research is the descriptive exploratory method using a completely randomized design with two factors, namely the treatment factor (control wingko without packaging and vacuum packed wingko using polyethylene plastic, polypropylene plastic, and vacuum plastic. bag), and the storage time factor (10 days). The parameters tested were moisture content, free fatty acid content, pH, hardness, growth of microorganisms (mold-yeast and total plate numbers), and organoleptic properties. Analysis of the added value of wingko vacuum packaging was carried out using the Hayami Method.

The results showed that vacuum and non-vacuum treatments and storage time affected changes in moisture content, free fatty acid content, pH, hardness, microbial growth, taste, texture, and overall of wingko products. The chosen vacuum packaging that can inhibit wingko quality degradation up to the 10th day of storage is to use vacuum bag plastic. The ratio of added value and share of profits obtained by business actors for the use of PE plastic was 48,72%, for the use of PP plastic was 48,37%, while for the use of plastic vacuum bags was 34,07%.

Keywords: added value, quality degradation, vacuum packaging, wingko