



INTISARI

Telah dilakukan penelitian mengenai pengaruh perbedaan cara pemasakan gudeg (cara tradisional dan menggunakan *pressure cooker*) dan rasio gula : nangka muda terhadap nilai gizi, sifat organoleptik dan daya simpan. Rasio gula : nangka muda yang digunakan didasarkan pada hasil survey di pasaran yaitu 10:100, 15:100, 20:100 dan 25:100, sedangkan waktu pengolahan gudeg menggunakan *pressure cooker* didasarkan pada hasil penelitian pendahuluan.

Proses pemasakan gudeg menggunakan *pressure cooker* dari hasil penelitian pendahuluan hanya membutuhkan waktu 2 jam atau lebih cepat 10-13 jam daripada proses pemasakan gudeg secara tradisional (12 - 15 jam)

Analisis terhadap kandungan gizi meliputi kadar air, kalsium, fosfor dan serat makan yang tidak larut, sedangkan pengujian terhadap sifat organoleptik dilakukan berdasar kesukaan konsumen yang diwakili oleh panelis semi terlatih terhadap tekstur, warna, rasa dan kesukaan secara keseluruhan gudeg. Pengujian terhadap daya simpan dilakukan dengan mengetahui nilai Aw gudeg dan perubahan nilai Aw selama penyimpanan.

Dari hasil analisis gudeg per 100 gram (*edible point*) kandungan kalsium, fosfor gudeg presto lebih besar daripada gudeg tradisional, akan tetapi kadar air dan kandungan serat makannya lebih kecil. Pada rasio gula:nangka muda yang sama, perbedaan cara masak berpengaruh nyata terhadap kadar air dan serat makan gudeg (%db) dan tidak berpengaruh secara nyata terhadap kadar kalsium (%db) dan kadar fosfor (%db). Gudeg yang mempunyai sifat yang paling disukai oleh konsumen adalah gudeg presto dengan rasio gula:nangka muda 20:100. Gudeg dari semua perlakuan memiliki Aw (0,83 - 0,90), dan dalam penyimpanan nilai Aw mengalami kenaikan. Gudeg dengan rasio gula:nangka muda 20:100 dan 25:100 mempunyai daya simpan yang lebih lama (2 hari)