UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PERENDAMAN IRISAN KENTANG DENGAN ASAM SITRAT DAN ASAM ASKORBAT DAN PENGARUHNYA TERHADAP MUTU IIRISAN KENTANG DALAM KEMASAN

AGUNG TRIAWAN PUTRANTO, Dr.Ir. Y. Marsono, MS; Dr.Ir. Haryadi, M.Agr.Sc; Dr.Ir. Sri Raharjo, M.Sc; Dr.Ir. Supriyanto; Dr.Ir. Murdiati Hastuti, MSi.

Universitas Gadjah Mada, 1997 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Kentang merupakan salah satu jenis yang rusak. Dalam pabrik pengolah kentang, salah satu permasalahan yang sering dihadapi adalah turunnya mutu kentang karena reaksi pencoklatan. Reaksi ini banyak terjadi pada buah dan sayuran yang mengandung senyawa fenol, khususnya yang mengalami luka, terpotong atau dikupas, dan dipacu oleh oksigen dan enzim polifenol oksidase.

Penelitian bertujuan untuk mengamati perubahan mutu irisan kentang selama penyimpanan pada suhu rendah, meliputi pencoklatan enzimatis, tekstur, kadar air, kadar gula reduksi, kadar pati dan uji indrawi. Penelitian ini menggunakan perendam berupa asam sitrat dan asam askorbat yang dicampur (1:1) dengan variasi konsentrasi 0; 0,3; 0,6; 0,9 dan 1,2 % . Sebagai pengawet digunakan kalium sorbat 1 % dan kemudian dikemas dalam plastik polipropilen 0,08 mm secara vakum dan biasa. Penyimpanan dilakukan pada suhu 4,4 ^{o} celsius.

Hasil penelitian membuktikan bahwa perendaman irisan kentang dengan larutan asam sitrat dan asam askorbat mampu menghambat pencoklatan enzimatis sampai hari ke-18 pada penyimpanan suhu rendah. Irisan kentang yang disimpan dalam kemasan vakum memberikan produk akhir yang lebih baik dibandingkan dengan kemasan biasa (tanpa vakum). Selama penyimpanan 18 hari terjadi peningkatan nilai absorbansi terhadap warna coklat (2,00 %), kadar air (7,98 %) dan kadar gula reduksi (72,97 %), kadar pati turun (18,44 %), dan tekstur menjadi makin lunak (39,13 %). Berdasarkan uji indrawi terhadap warna, cita-rasa dan kenampakan kentang tidak ada beda nyata antara konsentrasi asam 0,6; 0,9 dan 1,2 % yang dikemas vakum($p < 0,05$), dengan demikian perlakuan perendaman dengan konsentrasi 0,6 % lebih menguntungkan.