



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PENGEMASAN JENANG ALOT DENGAN PALSTIK POLIPROPILENA DAN PENGARUHNYA
TERHADAP PERUBAHAN SIFAT JENANG
A OT SELAMA PENYIMPANAN

DEWI TRIANA HARDJANTININGSIH, Dr. Ir. Zuheid Noor.; Dr. Ir. Sutardi; Ir. Sri Kanoni SU.

Universitas Gadjah Mada, 1990 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

RINGKASAN

Telah dilakukan penelitian untuk mengevaluasi pengaruh cara pengemasan dan suhu penyimpanan terhadap perubahan sifat jenang alot. Jenang alot dikemas dalam kantung plastik polipropilena ketebalan 0,03 mm dengan vakum dan tanpa vakum. Penyimpanan dilakukan pada suhu 10°C, 27°C dan 40°C selama 24 hari.

Dari Studi Isoterm Sorpsi Lembab diketahui a_w jenang 0,9 dan kadar air awal 30,17 % berat kering, dengan demikian jenang alot termasuk makanan semi basah. Kemunduran mutunya ditandai dengan pertumbuhan mikrobial, ketengikan, perubahan kekerasan dan warna jenang. Apabila salah satu faktor tersebut muncul, maka jenang dikatakan sudah tidak layak dikonsumsi.

Suhu mempengaruhi kemunduran mutu jenang alot. Kemunduran mutu jenang yang disimpan pada suhu 10°C, 27°C dan 40°C mulai tampak berturut-turut pada hari ke 24, 4 dan 12. Pertumbuhan mikrobial mulai terdeteksi pada hari ke 4 pada jenang yang disimpan pada suhu 27°C, baik dikemas maupun tidak, hal ini memberikan petunjuk bahwa mikrobial yang tumbuh adalah mikrobial golongan mesofil.

Jenang yang dikemas memiliki tekstur relatif tetap kenyal (agak lunak) sampai hari ke 24 dengan kadar air 24 %. Jenang yang dikemas vakum dan disimpan pada suhu 10°C memiliki daya simpan paling lama yaitu 24 hari, dengan sifat yang belum berbeda nyata dengan jenang segar.