

Telah dilakukan penelitian untuk mempelajari pengaruh cara pengemasan dan suhu penyimpanan terhadap kemunduran mutu jenang alot selama penyimpanan. Jenang alot yang berasal dari Wates Kulon Progo, dikemas dengan plastik polipropilena ketebalan 0,015 dan 0,05 mm. Penyimpanan dilakukan pada suhu 10^o, 27^o, dan 40^o C selama 24 hari.

Dari studi Isotherm Sorpsi Lembab dapat diketahui jenang alot berkadar air 30,17% berat kering, mempunyai Aw = 0,8. Dengan demikian jenang alot termasuk makanan semi basah yang masih mudah mengalami kerusakan secara kimiawi maupun mikrobiologis, yang ditandai dengan pertumbuhan mikrobial, rasa tengik, perubahan tekstur dan warna

Pengemas plastik polipropilena ketebalan 0,05 mm mampu memperlambat kemunduran mutu pada jenang alot. Sampel jenang yang dikemas dengan plastik polipropilena 0,05 mm pada suhu penyimpanan 10^o, mempunyai masa simpan 24 hari, tekstur masih kenyal, penurunan gula yang lambat dan masih memberikan penilaian warna ke arah coklat khas jenang.

Perbedaan suhu penyimpanan berpengaruh terhadap kecepatan perubahan mutu. Jenang alot yang disimpan pada suhu 10^o, 27^o, dan 40^o, perubahan mutu mulai tampak berturut-turut pada hari ke - 24, 4, dan 12. Pertumbuhan mikrobial yang disimpan pada suhu 27^o, secara visual tampak pada hari ke 4, baik pada yang dikemas maupun tidak.