

PENENTUAN UMUR SIMPAN MANISAN CARICA DENGAN PEWARNA ALAMI SARI BUAH BIT

Intisari

Oleh

Nida Nafisah
10/296330/TP/09657

Buah carica adalah salah satu hasil budidaya masyarakat Dieng, Wonosobo yang umumnya diolah menjadi manisan carica. Salah satu inovasi produknya adalah manisan carica dengan menggunakan pewarna alami sari buah bitt.

Pendugaan umur simpan dapat diketahui dari berapa lama suatu produk dapat disimpan sebelum mengalami penurunan mutu hingga tidak dapat dikonsumsi. Penilaian tentang umur simpan dapat dilakukan pada kondisi dipercepat (*accelerated shelf life test*) dengan metode Arrhenius. Metode ini dapat dilakukan dengan mengkondisikan bahan pangan pada suhu dan kelembaban relatif yang tinggi sehingga titik kritis lebih cepat tercapai.

Penentuan umur simpan manisan basah carica, terdiri dari parameter warna, pH, viskositas, total padatan terlarut dan tekstur.

Parameter kritis manisan basah carica yaitu parameter kritis warna cairan sebagai indikasi kerusakan manisan basah carica berdasarkan energi aktivasi terendah yaitu 3073.335 kal/mol. Dan titik kritis parameter ini terjadi pada hari ke-11 (suhu 30°C), hari ke-10 (suhu 40°C) dan hari ke-8 (suhu 50°C). Sedangkan umur simpan manisan basar carica adalah 8,6 hari pada suhu 30°C; 7,9 hari pada suhu 40°C dan 6,2 hari pada suhu 50°C.

DETERMINATION OF CANDIED CARICA SHELF LIFE WITH BEET JUICE NATURAL FOOD COLOURING

Abstract

By

Nida Nafisah

10/296330/TP/ 09657

Carica fruit is one of the cultivation results by the people of Dieng, Wonosobo, which is generally processed into candied carica. One of the product innovations is the candied carica using natural food colouring made from beet juice.

Prediction of shelf life can be known from how long a product can be stored before being degraded until it can not be consumed. Assessment of the shelf life can be done on an accelerated conditions (*accelerated shelf life test*) using Arrhenius method. This method can be done by conditioning the foodstuffs on high temperature and relative humidity so the critical point is more quickly reached.

Shelf life determination of wet candied carica consists of color parameters, pH, viscosity, total dissolved solids and texture.

The critical parameters of wet candied carica is the critical parameter of liquid color as an indication of damaged wet candied carica based on the lowest activation energy of 3073.335 cal/mol and the critical point of this parameter occurs on the 11th day (30°C), 10th day (40°C) and 8th day (50°C). Whereas, the shelf life of wet candied carica is 8.6 days at 30°C, 7.9 days at 40°C and 6.2 days at 50°C