

**ANALISIS PERUBAHAN KARAKTERISTIK MUTU
DAN PENDUGAAN UMUR SIMPAN SERTA PERHITUNGAN NILAI
TAMBAH PRODUK JAMBU BIJI (*Psidium guajava* Linn) DALAM SIRUP
DI KELOMPOK TANI MAKMUR I, KEC. PAGERUYUNG, KAB.
KENDAL**

Wardha Yuniarti¹⁾, M. Affan Fajar Falah²⁾, Didik Purwadi³⁾

INTISARI

Kelompok Tani Makmur I Desa Tambahrejo, Kecamatan Pageruyung, Kabupaten Kendal yang tergabung dalam klaster jambu biji getas merah telah memproduksi berbagai macam jenis olahan jambu biji seperti sirup, saus, dodol, sari buah, selai dan jambu biji dalam sirup. Hasil olahan jambu biji getas merah tersebut mendapat tanggapan positif dari konsumen, sehingga jumlah permintaan meningkat, terutama untuk produk jambu biji dalam sirup (manisan jambu biji). Namun, produk manisan jambu biji getas merah ini belum dilengkapi tanggal kadaluarsa. Selain itu, dalam proses pembuatannya belum adanya pengujian mutu produk berdasarkan SNI (Standar Nasional Indonesia), dan belum dilakukan perhitungan nilai tambah produk berdasarkan karakteristik bahan baku. Hal tersebut juga menjadi salah satu sebab produk jambu biji dalam sirup hanya didistribusikan di daerah sekitar Kendal.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis karakteristik mutu jambu biji dalam sirup dengan kemasan gelas plastik dan gelas kaca selama penyimpanan berdasarkan SNI Koktail nomor 01-3834-2004, memprediksi umur simpan dan menghitung nilai tambah yang dihasilkan dari jambu biji getas merah dalam sirup dengan kemasan gelas plastik dan gelas kaca. Analisis karakteristik mutu meliputi pengujian organoleptik (aroma, rasa, warna, tekstur), uji kimia (uji proksimat), uji cemaran logam (Pb, Cu, Zn) dan uji cemaran mikrobial (*Total Plate Count*). Prediksi umur simpan jambu biji dalam sirup dilakukan dengan metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) pendekatan Arrhenius menggunakan parameter pH, warna, tekstur, dan viskositas.

Dari hasil penelitian dapat diketahui atribut standar mutu berdasarkan SNI serta acuan sebagai bahan pertimbangan pembuatan SNI manisan jambu biji. Umur simpan manisan jambu biji getas merah dalam kemasan gelas plastik adalah 50 hari dengan rasio nilai tambah sebesar 56% sedangkan umur simpan manisan dalam kemasan gelas kaca adalah 87,89 hari dengan rasio nilai tambah 10,63%.

Kata Kunci : jambu biji dalam sirup, umur simpan, ASLT, nilai tambah

¹ Mahasiswa Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, UGM

² Staff Pengajar Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, UGM

CHARACTERISTIC CHANGES ANALISIS AND SHELF LIFE ESTIMATION ALSO VALUE ADDED CONSIDERATION OF GETAS MERAH GUAVAS IN SYRUP (*Psidium guajava* Linn) IN KELOMPOK TANI MAKMUR I, PAGERUYUNG, KENDAL REGENCY

Wardha Yuniarti¹⁾, M. Affan Fajar Falah²⁾, Didik Purwadi³⁾

ABSTRACTS

Kelompok Tani Makmur I Desa Tambahrejo, Pageruyung in Kendal Regency which is included in Getas Merah Guavas cluster has producing kinds of products such as syrup, sauce, guavas extract, jam and guavas in syrup. Those products had positive response from consumer causes increasing demand of each product, especially for the guavas in syrup. However, guavas in syrup's shelf life have not known yet. Otherwise, there are some various obstacles in the process which is there is no quality measurement based on SNI (Indonesian National Standard) and the value added of each raw material have not decided yet. Those things cause the distribution range consist around Kendal Regency only.

This study aims to analyze quality characteristics of guavas in syrup using plastic package and glass package during storage time based on SNI Cocktail 01-3834-2004, determine the shelf life and product value added. Characteristics identification conducted by using sensory testing (aroma, taste, color, texture), proximate testing, metal contaminant testing (Pb, Cu, Zn) and microbial contaminant testing (Total Plate Count). The shelf life prediction is determined by *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) Arrhenius equation using pH value, texture, viscosity and color as the parameters.

Based on the research result can be discovered the quality standard attributes based on the SNI that would be conducted as the reference to produce guavas in syrup. The shelf life of guavas in syrup using plastic package is 50 days with value added ratio is 56% and 87,89 days for guavas in syrup using glass package with value added ratio is 10,63%.

Keywords: guavas in syrup, shelf life, ASLT, value added

¹ Student of Agroindustrial Technology Department, Faculty of Agriculture Technology, Gadjah Mada University

² Lecture Staff Agroindustrial Technology Department, Faculty of Agriculture Technology, Gadjah Mada University