

PENGARUH PENYINARAN UV-C TERHADAP UMUR SIMPAN MANISAN SALAK (*Salacca edulis Reinw*)

Arif Sumakna¹⁾, Anggoro Cahyo Sukartiko²⁾, Endy Suwondo²⁾

ABSTRAK

KWT Sri Rejeki merupakan kelompok wanita tani yang terletak di desa Donokerto, Turi, Sleman. KWT Sri Rejeki mengolah berbagai produk berbahan dasar salak pondoh. Manisan salak merupakan salah satu produk yang dihasilkan oleh KWT Sri Rejeki. Manisan salak tersebut dikemas kedalam kemasan cup plastik dan gelas kaca. Namun, dalam pemasarannya manisan salak tersebut masih memiliki kendala yaitu umur simpan yang pendek dan belum terukur secara akurat.

Dalam upaya memperpanjang umur simpan manisan salak, penelitian ini menggunakan penyinaran UV-C. Umur simpan manisan salak pada perlakuan UV-C maupun kontrol diukur umur simpannya dengan menggunakan model kinetika perubahan mutu metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT). Parameter yang digunakan dalam menguji produk antara lain adalah pH, aktivitas air (A_w), tingkat kekerasan (*hardness*), dan warna.

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui umur simpan manisan salak kemasan cup plastik kontrol ditentukan oleh parameter pH dengan lama umur simpan 31 hari sedangkan pada perlakuan UV-C lama umur simpan mencapai 34 hari. Untuk manisan salak dalam kemasan gelas kaca kontrol, umur simpan manisan salak ditentukan oleh parameter pH dengan lama umur simpan 40 hari, sedangkan pada perlakuan UV-C umur simpan manisan salak ditentukan oleh parameter tingkat kekerasan dengan lama umur simpan 58 hari.

Kata kunci : ASLT, UV-C, Manisan Salak

¹⁾Mahasiswa Teknologi Industri Pertanian, FTP, UGM

²⁾Staff Pengajar Departemen Teknologi Industri Pertanian, FTP, UGM



UV-C IRRADIATION EFFECT OF SNAKE FRUIT IN SYRUP (*Salacca edulis Reinw*) SHELF LIFE

Arif Sumakna¹⁾, Anggoro Cahyo Sukartiko²⁾, Endy Suwondo²⁾

ABSTRAK

KWT Sri Rejeki a group of women farmers located in Donokerto, Turi, Sleman. KWT Sri Rejeki process variety of product based snake fruit. Snake fruit in syrup is one of the product produced by KWT Sri Rejeki. Snake fruit in syrup packaged into a plastic cup and glass jar. However, it has obstacles in marketing such as short shelf life and it has not been measured accurately.

In an effort to extend the shelf life of snake fruit in syrup, this study uses UV-C irradiation. The shelf life of snake fruit in syrup on UV-C treatment and control measured using a kinetic model of quality changing, uses the method of Accelerated Shelf Life Testing (ASLT). The parameters used in testing the products include pH, water activity (A_w), hardness, and color.

Based on the results of this research, the shelf life of snake fruit in syrup in plastic cup is determined by the parameter of pH that result is 31 days of shelf life, while the UV-C treatment longer shelf life to 34 days. For snake fruit in syrup packaging in glass jar, shelf life of control sample is determined by the parameter of pH with shelf life until 40 days, while snake fruit in syrup with UV-C treatment shelf life is determined by hardness with shelf life until 58 days.

Kata kunci : ASLT, UV-C, Snake Fruit in Syrup

¹⁾Student of Agroindustrial Technology Department, Faculty of Agriculture Technology, Universitas Gadjah Mada

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