

PENGARUH KONSENTRASI ASAM PROPIONAT dan LAMA PENGUKUSAN TERHADAP KEAWETAN GETUK PISANG RAJA NANGKA (*Musa paradisiaca. L*) (Kajian: Konsentrasi Asam Propionat dan Lama Pengukusan)



Oleh: Agus Ahmad Kurniawan (00730028)

Agroindustry

Dibuat: 2007-01-31 , dengan 3 file(s).

Keywords: Konsentrasi Asam Propionat, Lama Pengukusan

Buah pisang merupakan salah satu buah yang potensial untuk dikembangkan. Konsumsi pisang bisa dilakukan dalam berbagai bentuk olahan maupun bentuk segar tergantung pada jenis pisangannya. Produk olahan pisang sendiri sudah banyak ditemui di pasaran seperti tepung pisang, keripik pisang, selai pisang dan getuk pisang. Getuk pisang selama ini sudah dikenal sebagai produk makanan khas dari daerah Kediri, Jawa Timur. Daerah pemasaran getuk pisang selama ini masih terbatas di daerah Kediri. Hal ini dikarenakan umur simpan dari getuk pisang relatif tidak tahan lama, yaitu selama 3 hari. Kerusakan tersebut ditandai dengan adanya lendir, tumbuhnya jamur dan teksturnya yang lembek. Penambahan zat aditif pada getuk pisang diharapkan dapat meningkatkan mutu getuk pisang baik rasa, kenampakan, dan umur simpan. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan (1) Untuk mengetahui adanya interaksi antara perlakuan kombinasi lama pengukusan dan konsentrasi asam propionat terhadap umur simpan getuk pisang. (2) Untuk mengetahui adanya pengaruh pada perlakuan lama pengukusan dengan umur simpan getuk pisang. (3) Untuk mengetahui adanya pengaruh pada perlakuan konsentrasi asam propionat dengan umur simpan getuk pisang.

Percobaan yang dilakukan menggunakan rancangan petak tarbagi (Split Plot) dengan 2 faktor, yaitu: yang pertama konsentrasi asam propionat, dan yang kedua lama pengukusan. Dimana masing-masing dilakukan dalam 3 ulangan.

Dari kombinasi kedua faktor tersebut didapatkan 12 perlakuan, yaitu:

Berdasarkan analisis ragam menunjukkan perlakuan lama pengukusan berpengaruh nyata terhadap kandungan gula reduksi getuk pisang pada penyimpanan hari ke 4, tekstur getuk pisang pada penyimpanan hari ke 0, 2, 4, dan 6, kadar air getuk pisang pada penyimpanan hari ke 2 dan 4. Sedangkan getuk pisang pada perlakuan penambahan asam propionat menunjukkan adanya pengaruh yang nyata terhadap kandungan gula reduksi getuk pisang pada penyimpanan hari ke 3 dan 4, pH getuk pisang pada penyimpanan hari ke 0, 2, 4, dan 6, tekstur getuk pisang pada penyimpanan hari ke 0, jumlah jamur getuk pisang pada penyimpanan hari ke 2, dan organoleptik getuk pisang pada penampakan dan kesukaan. Getuk pisang pada penyimpanan selama 6 hari, dengan 4 kali pengamatan mempunyai kisaran kandungan gula reduksi antara 9,04 – 9,13 %, pH antara 3,92 – 4,51, tekstur antara 36,78 – 46,15 mm/g/dt, kadar air antara 62,02 – 62,55 %, jumlah jamur antara 0 – 2,31 log (CFU/ml), rasa dengan skor rata-rata sekitar 2,11, kenampakan dengan skor rata-rata 2,33 dan kesukaan dengan rata-rata 1,88.