

RINGKASAN

Getuk lindri merupakan makanan semi basah yang pada umumnya mempunyai daya simpan yang rendah. Jika disimpan pada suhu ruang akan mempunyai daya tahan sekitar 1–2 hari. Getuk sebagai makanan semi basah masih mempunyai aktivitas air (aw) yang cukup tinggi yaitu 40%, sehingga mudah mengalami kerusakan baik secara mikrobiologi maupun kimiawi. Melihat potensi getuk lindri untuk dijadikan oleh-oleh, maka dilakukan penelitian mengenai pengaruh jenis kemasan dan atau lama pasteurisasi terhadap laju penurunan kualitas getuk lindri guna mendapatkan hasil perlakuan terbaik untuk mempertahankan kualitas getuk lindri. Tujuan penelitian ini yaitu 1) mengetahui pengaruh jenis kemasan terhadap parameter yang diamati yaitu tekstur, pH, warna, kadar brix, dan sifat organoleptik (tekstur, aroma, dan rasa) pada getuk lindri, 2) mengetahui pengaruh lama pasteurisasi terhadap parameter yang diamati yaitu tekstur, pH, warna, kadar brix, dan sifat organoleptik (tekstur, aroma, dan rasa) pada getuk lindri, serta 3) mengetahui pengaruh kombinasi jenis kemasan dan lama pasteurisasi terhadap parameter yang diamati yaitu tekstur, pH, warna, kadar brix, dan sifat organoleptik (tekstur, aroma, dan rasa) pada getuk lindri.

Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Teknik Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman selama tiga bulan pada September 2023 – April 2024. Rancangan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial. Penelitian terdiri dari dua faktor yang diamati ini yaitu faktor jenis kemasan yang terdiri dari 3 taraf (tanpa kemasan, kemasan *Polypropylene* (PP), dan kemasan *Ethylene Vinyl Alcohol* (EVOH)) serta faktor lama pasteurisasi yang terdiri dari 2 taraf (10 dan 15 menit). Parameter yang diamati pada penelitian ini adalah derajat keasaman, warna, kadar brix, tekstur, dan organoleptik (aroma, rasa, dan tekstur). Pengamatan variable dilakukan sehari sekali pada hari ke-0 sebagai data awal hingga hari ke-2. Rancangan percobaan menggunakan pola faktorial 3 x 2 sehingga diperoleh 6 kombinasi dan dilakukan 3 ulangan dengan jumlah sampel sebanyak 324 sampel, dimana tiap sampel seberat 20 g getuk lindri. Pengamatan dilakukan selama 3 hari dimulai dari hari ke-0 hingga hari ke-2.

Hasil dari penelitian ini adalah perlakuan jenis kemasan (K) berpengaruh nyata terhadap tekstur dan aroma (uji organoleptik), tekstur, derajat keasaman, dan warna dengan kemasan EVOH (K3) sebagai pilihan terbaik. Perlakuan jenis kemasan (K) tidak berpengaruh nyata terhadap rasa (uji organoleptik) dan kadar brix. Perlakuan lama pasteurisasi (P) berpengaruh nyata terhadap terhadap rasa (uji organoleptik) dan tesktur dengan pasteurisasi 10 menit (P1) sebagai pilihan terbaik. Perlakuan lama pasteurisasi (P) tidak berpengaruh nyata terhadap tekstur dan aroma (uji organoleptik), derajat keasaman, kadar brix, dan warna. Kombinasi perlakuan jenis kemasan dan lama pasteurisasi (KxP) berpengaruh nyata terhadap seluruh variabel getuk lindri dengan K3P1 (kemasan EVOH dan lama pasteurisasi 10 menit) dan K3P2 (kemasan EVOH dan lama pasteurisasi 15 menit) sebagai kombinasi terbaik.

SUMMARY

Getuk lindri is a semi-wet food which generally has a low shelf life. If stored at room temperature it will last for around 1-2 days. Getuk as a semi-wet food still has quite high water activity (aw), namely 40%, so it is easily damaged both microbiologically and chemically. Seeing the potential of getuk lindri to be used as souvenirs, research was conducted on the influence of the type of packaging and/or pasteurization time on the rate of decline in the quality of getuk lindri in order to obtain the best treatment results to maintain the quality of getuk lindri. The objectives of this research are 1) to determine the effect of packaging type on the observed parameters, namely texture, pH, color, Brix content, and organoleptic properties (texture, aroma and taste) in getuk lindri, 2) to determine the effect of pasteurization time on the observed parameters, namely texture, pH, color, Brix content, and organoleptic properties (texture, aroma, and taste) of getuk lindri, and 3) determine the effect of the combination of packaging type and pasteurization time on the observed parameters, namely texture, pH, color, Brix content, and Organoleptic properties (texture, aroma and taste) of getuk lindri.

The research was carried out at the Food and Agricultural Products Processing Engineering Laboratory, Faculty of Agriculture, Jenderal Soedirman University for three months in September 2023 – April 2024. The design used in this research was a factorial Completely Randomized Design (CRD). The research consists of two observed factors, namely the packaging type factor which consists of 3 levels (without packaging, Polypropylene (PP) packaging, and Ethylene Vinyl Alcohol (EVOH) packaging) and the pasteurization time factor which consists of 2 levels (10 and 15 minutes). The parameters observed in this research were the degree of acidity, color, Brix content, texture and organoleptics (aroma, taste and texture). Variable observations were carried out once a day on day 0 as initial data until day 2. The experimental design used a 3 x 2 factorial pattern so that 6 combinations were obtained and 3 replications were carried out with a total sample of 324 samples, where each sample weighed 20 g of getuk lindri. Observations were carried out for 3 days starting from day 0 to day 2.

The results of this research are that the type of packaging treatment (K) has a significant effect on texture and aroma (organoleptic test), texture, degree of acidity and color with EVOH packaging (K3) as the best choice. The packaging type treatment (K) had no significant effect on taste (organoleptic test) and Brix levels. Long pasteurization treatment (P) has a significant effect on taste (organoleptic test) and texture with 10 minute pasteurization (P1) as the best choice. Long pasteurization treatment (P) had no significant effect on texture and aroma (organoleptic test), acidity degree, Brix content and color. The combination of packaging type and pasteurization time (KxP) has a significant effect on all getuk lindri variables with K3P1 (EVOH packaging and 10 minutes pasteurization time) and K3P2 (EVOH packaging and 15 minutes pasteurization time) as the best combination.