

THE EFFECT OF STORAGE TIME ON THE QUALITY OF PUSUT SATAY IN VACUUM PACKAGING

Ajeng Syuhadaning Astiti¹⁾, Baiq Rien Handayani²⁾, *Mutia Devi Ariyana²⁾

¹⁾Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

²⁾Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

email : baiqrienhs@unram.ac.id

ABSTRACT

Satay pusut is one of the typical foods from Lombok Island that is much loved. Satay pusut has a relatively low shelf life of approximately 24 hours so that it cannot be used as a typical Lombok culinary. Therefore, efforts need to be made so that the pusut satay has a longer shelf life. This study aims to examine the effect of storage time on quality of lombok pusut satay in vacuum packaging. The experimental design used is a Complete Randomized Design (RAL) with one factor, namely the length of storage. Observed parameters include microbiological parameters (microbial total, mold total, koliform total, and visual shelf life test), chemical parameters (Aw and pH) and organoleptic parameters (texture, aroma, taste, and appearance). The observational data were tested with diversity analysis at a real level of 5% using Co-stat software. The real different treatment was further tested using the Honest Real Difference (BNJ) test to the same real extent. The results showed that storage time had significantly different effect Aw value, pH value, sensory quality in scoring (texture, aroma, taste and appearance) and hedonic (texture, aroma, and appearance). Pusut Satay with a storage period of 4 days has an organoleptic value that is still received by the panelists with sensory tests of texture, aroma, taste and appearance as well as microbial quality that meets the standards of SNI No. 7388: 2009 which is 1.0×10^5 CFU / g.

Keywords: Shelf Life, Vacuum Packaging, Pusut Satay

ABSTRAK

Sate pusut merupakan salah satu makanan khas dari Pulau Lombok yang banyak disukai. Sate pusut memiliki masa simpan yang relatif rendah kurang lebih 24 jam sehingga belum bisa dijadikan oleh-oleh khas Lombok. Oleh karena itu perlu dilakukan upaya agar sate pusut mempunyai masa simpan yang lebih lama. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh lama penyimpanan terhadap mutu organoleptik dan masa simpan sate pusut khas lombok dalam kemasan vakum. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor yaitu lama penyimpanan. Parameter yang diamati meliputi parameter mikrobiologis (total mikroba, total kapang, total koliform, dan uji daya simpan secara visual), parameter kimia (Aw dan pH) dan parameter organoleptik (tekstur, aroma, rasa, dan penampakan). Data hasil pengamatan diuji dengan analisis keragaman pada taraf nyata 5% menggunakan *software* Co-stat. Perlakuan yang berbeda nyata diuji lanjut menggunakan uji Beda Nyata Jujur (BNJ) dengan taraf nyata yang sama. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama penyimpanan sate pusut dalam kemasan vakum memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap nilai Aw, nilai pH, mutu organoleptik secara skoring (tekstur, aroma, rasa dan penampakan) dan hedonik (tekstur, aroma, dan penampakan). Sate Pusut dengan lama penyimpanan 4 hari memiliki nilai organoleptik yang masih diterima oleh panelis dengan uji sensori tekstur, aroma, rasa dan penampakan serta mutu mikrobiologi yang memenuhi standar SNI No. 7388:2009 yaitu 1.0×10^5 CFU/g.

Kata Kunci : Masa Simpan, Pengemasan Vakum, Sate Pusut