

**PENGARUH LAMA STERILISASI TERHADAP MUTU AYAM RARANG KEMASAN VAKUM
DALAM *RETORT POUCH***

**[THE EFFECT OF STERILIZATION TIME ON THE QUALITY OF VACUUM-PACKAGED
"RARANG" CHICKEN IN *RETORT POUCH*]**

Winda Herliana Putri¹⁾, 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

Jl. Majapahit No. 58 Mataram

*Email : mutiadevi0705@unram.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama sterilisasi terhadap mutu ayam rarang kemasan vakum dalam *retort pouch*. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental yang dilaksanakan di Laboratorium. Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan satu faktor yaitu perlakuan sterilisasi 3 menit, 6 menit, 9 menit, 12 menit, 15 menit dan 18 menit. Data yang berbeda nyata diuji lanjut dengan BNJ untuk parameter kimia, fisik dan organoleptik serta metode deskriptif untuk parameter mikrobiologi. Hasil uji lanjut menunjukkan bahwa lama steilisasi berpengaruh nyata terhadap kadar pH, tekstur secara fisik, dan organoleptik dengan parameter tekstur dan warna ayam rarang kemasan *retort pouch*, namun tidak berpengaruh nyata terhadap Aw, warna secara fisik dan organoleptik dengan parameter aroma, rasa dan kenampakan ayam rarang kemasan *retort pouch*. Perlakuan sterilisasi 9 menit cukup untuk menghasilkan ayam rarang kemasan *retort pouch* dengan mutu terbaik berdasarkan kriteria total mikroba $<1,0 \times 10^4$ CFU/g, nilai pH 6,00, aw 0,80, tekstur 18,6 N dan warna 50,25 yang berarti merah cerah, serta mutu organoleptik (aroma, rasa, warna, tekstur dan kenampakan) yang masih diterima.

Kata kunci : Ayam rarang, Lama sterilisasi, Kemasan *Retort Pouch*.

ABSTRACT

This study aimed to determine the effect of sterilization time on the quality of vacuum-packed Rarang chickens in retort pouches. The method used in this study was an experimental method carried out in the laboratory. The experimental design used in this study was Completely Randomized Block Design (CRBD) with one factor (sterilization) treatment for 3 minutes, 6 minutes, 9 minutes, 12 minutes, 15 minutes and 18 minutes. Data were analyzed using ANOVA at 5% significance level using Co-Stat and the data with significantly different was then analyzed using Honestly Significant Difference (HSD). Microbial data was determined by a descriptive methods. Further test results showed that the sterilization time significantly affected pH, physical texture, and organoleptic parameters with texture and color parameters, but had no significant effect on Aw, color and organoleptic with parameters of aroma, taste and appearance of vacuum-packed Rarang chickens in retort pouches. Sterilization treatment for 9 minutes is sufficient to produce retort pouch packaged chicken with the best quality based on the criteria for total microbes $<1.0 \times 10^4$ CFU/g, pH value 6.00, aw 0.80, texture 18.6 N and color 50.25 which means bright red, and acceptable organoleptic qualities (aroma, taste, color, texture and appearance).

Keywords : Chicken Rarang, Sterilization time, Retort Pouch Packaging