

PENGARUH LAMA STERILISASI TERHADAP MUTU SATE REMBIGA KEMASAN *POUCH*

[THE EFFECT OF STERILIZATION TIME ON THE QUALITY OF SATAY REMBIGA IN POUCH]

Neta Sofa Afriliya¹⁾, Baiq Rien Handayani²⁾*, Moegiratul Amaro²⁾

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 : baiqrienhs@unram.ac.id

ABSTRAK

Sate Rembiga adalah makanan tradisional Lombok yang terbuat dari daging sapi dengan bumbu yang khas Lombok dengan cita rasa pedas dan manis. Sate Rembiga termasuk ke dalam produk semi basah sehingga dapat memicu pertumbuhan mikroorganisme penyebab kerusakan. Perlu dilakukan inovasi dalam pengolahan sate rembiga, salah satunya adalah pengalengan dalam kemasan pouch yang divacum. 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 sterilisasi berpengaruh nyata terhadap kadar pH, warna secara fisik, tekstur secara fisik, dan organoleptik dengan parameter tekstur dan warna sate rembiga kemasan *pouch*, namun tidak berpengaruh nyata terhadap aw dan organoleptik dengan parameter aroma, rasa dan kenampakan sate rembiga kemasan *pouch*. Perlakuan sterilisasi 9 menit cukup untuk menghasilkan sate rembiga kemasan *pouch* dengan mutu terbaik berdasarkan kriteria total mikroba $<1,0 \times 10^4$ CFU/g, nilai pH 6,00, aw 0,76, tekstur 4,32 N dan warna 50,96 yang berarti merah, serta mutu organoleptik (aroma, rasa, warna, tekstur dan kenampakan) yang masih diterima.

Kata kunci : kemasan *pouch*, lama sterilisasi, sate rembiga

ABSTRACT

Satay Rembiga is a traditional Lombok food made from beef with special Lombok spices (spicy and sweet taste). Satay Rembiga is included in semi-wet products so it can trigger the growth of microorganisms that cause damage. Innovation needs to be done in the processing of Rembiga satay, one of which is canning. The method used in this study is an experimental method carried out in the laboratory. The experimental design used in this study was a randomized block design (RBD) with one factor, namely sterilization treatment 3 minutes, 6 minutes, 9 minutes, 12 minutes, 15 minutes and 18 minutes. Significantly different data were further tested by BNJ for chemical, physical and organoleptic parameters as well as descriptive methods for microbiological parameters. The results of further tests showed that the length of sterilization had a significant effect on pH levels, physical color, physical texture, and organoleptic parameters with the texture and color of satay Rembiga pouch packaging, but had no significant effect on aw and organoleptic with parameters of aroma, taste and appearance of satay Rembiga pouch packaging. The 9-minute sterilization treatment was sufficient to produce satay Rembiga in pouch packaging with the best quality based on the criteria for total microbes $<1.0 \times 10^4$ CFU/g, pH value 6.00, aw 0.76, texture 4.32 N and color 50.96 which means red, as well as organoleptic quality (aroma, taste, color, texture and appearance) which are still acceptable.

Keywords : pouch packaging, sterilization time, satay Rembiga