

**KARAKTERISTIK SAMBALADO TANAK SERTA PENENTUAN
UMUR SIMPAN PADA BEBERAPA JENIS KEMASAN**

oleh:

FITRI NOLI

06 117 052



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS**

PADANG

2011

KARAKTERISTIK SAMBA LADO TANAK SERTA PENENTUAN UMUR SIMPAN PADA BEBERAPA JENIS KEMASAN

Oleh : Fitri Noli

Pembimbing : Dr. Ir. Novelina, MS dan Ir. Rifma Eliyasmi, MS

ABSTRAK

Penelitian dengan judul “Karakteristik Samba Lado Tanak Serta Penentuan Umur Simpan Pada Beberapa Jenis Kemasan” telah dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas dan Laboratorium Ruminansia Fakultas Peternakan Universitas Andalas, dari Bulan Juli sampai Bulan September 2010. Penelitian ini bertujuan Menentukan karakteristik sambalado tanak, mengetahui jenis pengemasan yang sesuai dalam penyimpanan sambalado tanak. Selain itu juga dapat menentukan umur simpan dengan berbagai jenis kemasan.

Analisa yang dilakukan terdiri dari dua tahap. Tahap pertama yaitu analisa terhadap karakteristik produk yang dilakukan sebelum penyimpanan. Uji yang dilakukan adalah uji lempeng total, kadar air, pH, viskositas, kadar lemak, kadar protein dan organoleptik terhadap warna, tekstur, aroma, rasa. Sedangkan untuk tahap kedua uji yang dilakukan hanya uji lempeng total dan organoleptik terhadap warna, tekstur, aroma, rasa. Untuk menentukan pendugaan umur simpan menggunakan metode Arrhenius dengan parameter atribut sensori terhadap rasa, dilakukan pada produk dengan kemasan terbaik yaitu pada perlakuan B (botol kaca gelap).

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa karakteristik sambalado tanak yang dihasilkan adalah kadar air 38,06 % (b/b), pH 5,96, kadar protein 8,98 % (b/b), kadar lemak 35,02 % (b/b), viskositas 40 d.PaS. Berdasarkan uji organoleptik dan total mikroba yang dilakukan didapatkan pengemasan yang terbaik pada perlakuan B (kemasan dengan botol kaca gelap) dengan suhu penyimpanan 25 °C. Pendugaan umur simpan pada suhu 25 °C memiliki umur simpan selama 31 hari, pada suhu 35 °C memiliki umur simpan sebesar 24 hari dan pada suhu 45 °C memiliki umur simpan 19 hari.

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keberagaman suku bangsa di Indonesia yang cukup besar mulai dari Sabang sampai Merauke menjadikan Indonesia kaya akan makanan tradisional. Salah satu daerah yang terkenal dengan masakan tradisionalnya adalah Sumatera Barat. Diantara masakan khas Sumatera Barat yang cukup terkenal adalah " Sambalado Tanak " yang dibuat dengan menggunakan santan kelapa, cabe, bawang putih, bawang merah, kunyit, jahe serta petai dan ikan teri sebagai campurannya. Makanan ini menjadi salah satu makanan favorit bagi masyarakat Sumatera Barat, selain itu juga menjadi makanan yang diminati oleh wisatawan yang datang ke Sumatera Barat.

Cara dalam pembuatan sambalado tanak tiap-tiap daerah di Sumbar berbeda-beda, begitu juga dengan bumbu yang digunakan juga sedikit berbeda namun, sambalado tanak yang dihasilkan dalam bentuk yang sama. Dalam pembuatan sambalado tanak ini penulis menggunakan cara dan bumbu yang khas dari Bukittinggi, dimana bumbunya berupa santan kelapa, cabe giling, ikan teri, petai, dan bumbu masak seperti bawang putih, bawang merah, kunyit, jahe, lengkuas, merica dan ketumbar serta satu lembar daun kunyit, satu batang serai, dua lembar daun jeruk purut.

Dalam mengembangkan makanan tradisional yang perlu mendapat perhatian utama adalah upaya mengangkat citra makanan tersebut agar sejajar dengan makanan lainnya. Hal ini dapat dilakukan melalui perbaikan teknologi terutama dari segi pengolahan, pengemasan, penyimpanan, distribusi dan pemasaran. Sebagai salah satu jenis makanan yang cukup digemari, maka sambalado tanak dapat dikembangkan menjadi makanan siap saji (instan) sehingga dalam proses penyajiannya tidak memerlukan waktu yang lama.

Masa kadaluarsa adalah lama penyimpanan yang diharapkan agar produk yang dihasilkan memiliki daya guna dan mutu yang sesuai dengan yang diharapkan. Suatu produk pangan yang dihasilkan harus diketahui umur simpannya agar dapat diketahui tanggal kadaluarsanya, sehingga produk pangan tersebut aman untuk dikonsumsi. Selama penyimpanan akan terjadi perubahan

fisik dan kimia dari produk sehingga dapat menurunkan mutu dan cita rasa produk yang dihasilkan.

Umur simpan suatu produk dapat ditentukan dengan beberapa metode seperti Metode Arrhenius, Metode Q_{10} , Metode Waktu paruh, Metode Accelerated Storage Studies (ASS), Metode Toleransi Waktu Suhu dan lain sebagainya. Dalam pendugaan umur simpan sambalado tanak penulis menggunakan Metode Arrhenius dengan suhu penyimpanan 25°C, 35 °C dan 45. Dimana metode ini merupakan metode yang mempercepat umur simpan dengan meningkatkan suhu secara terukur.

Agar memiliki umur simpan yang lama maka makanan harus dikemas. Dalam menentukan fungsi perlindungan dari pengemasan, maka perlu dipertimbangkan pula aspek-aspek mutu produk yang akan dilindungi. Komposisi bahan yang akan dikemas menentukan jenis kemasan yang akan digunakan.

Sambalado tanak merupakan produk makanan yang salah satu bahan baku pembuatannya adalah santan kelapa, proses pemasakan yang lama menyebabkan sambalado tanak berminyak. Oleh sebab itu dalam pemilihan kemasan harus disesuaikan dengan sifat sambalado tanak yang mengandung minyak. Diantara kemasan yang dapat digunakan untuk mengemas makanan ini diantaranya adalah kemasan gelas seperti botol, kemasan logam seperti aluminium foil (Alufo) dan kemasan plastik seperti polivinilorida.

Botol merupakan kemasan gelas yang mempunyai sifat seperti inert (tidak bereaksi), kuat, tahan terhadap kerusakan, sangat baik sebagai barrier terhadap benda padat, cair, dan gas, tahan terhadap suhu tinggi. Botol yang digunakan dalam pengemasan sambalado tanak ini terdiri dari dua macam yaitu botol kaca berwarna gelap dan berwarna bening. Kedua jenis botol tersebut mempunyai sifat yang berbeda pula sesuai dengan warnanya. Penggunaan kedua jenis botol tersebut bertujuan untuk mengetahui botol yang mana yang cocok untuk produk sambalado tanak sehingga sambalado yang dikemas dengan botol tersebut mempunyai umur simpan yang lama. Penggunaan plastik untuk kemasan makanan cukup menarik karena sifat-sifatnya yang menguntungkan, seperti luwes mudah dibentuk, mempunyai adaptasi yang tinggi terhadap

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Karakteristik sambalado tanak adalah kadar air sebesar 38,06 % (b/b); pH sebesar 5,96; kadar protein sebesar 8,98 % (b/b); kadar lemak 35,02 % (b/b); viskositas 40 d.PaS. Nilai organoleptik terhadap atribut rasa adalah 4,8 (mendekati sangat suka); aroma 4,5 (mendekati sangat suka); tekstur 4,1 (suka); warna 4,0 (suka).
2. Kemasan yang cocok digunakan untuk produk sambalado tanak yaitu kemasan dengan botol gelap dan suhu yang cocok untuk penyimpanan sambalado tanak yaitu suhu 25 °C. Hal ini dapat dilihat pada hasil uji organoleptik dan uji mikrobiologi.
3. Hasil pengamatan mikrobiologi sambalado tanak mengalami peningkatan total mikroba setelah disimpan selama 30 hari pada suhu 25 °C, 35 °C dan 45 °C untuk semua perlakuan.
4. Hasil uji pendugaan umur simpan dengan parameter sensori terhadap atribut rasa pada suhu 25 °C dengan pengemasan botol kaca gelap (B) memiliki umur simpan selama 31 hari, pada suhu 35 °C memiliki umur simpan sebesar 24 hari dan pada suhu 45 °C memiliki umur simpan 19 hari.

B. Saran

Pada penelitian selanjutnya disarankan untuk:

1. Penyimpanan sambalado tanak dilakukan pada suhu dibawah 25 °C.
2. Pengemasan sambalado tanak dengan kemasan vakum.

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, Nuri. dan Purwiyatno, H. (2004). *Perubahan Mutu (Fisik, Kimia dan Mikrobiologi) Selama Pengolahan Dan Penyimpanan Produk Pangan*. Di dalam Modul Pelatihan Pendugaan Waktu Kadaluarsa (Self Life) Bahan Dan Produk Pangan. IPB. Bogor.
- Anonim. 2008. *Sambal*. Dalam [http:// www Wikipedia.com](http://www.Wikipedia.com). (22 Januari 2010).
- Anonim. 2009. *Petai*. Food Review Indonesia (12 – Desember 2009)
- Anonimous, 1988. *Penanganan Pasca Panen dan Pengawetan Hasil Pertanian*. Dinas Pertanian DKI.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. Assiciation of Official Analytical Chemist, Washington DC.
- Arpah. 1998. *Perbandingan Beberapa Model ASS (Accelerated Storage Studies) Dari Hukum Difusi Fick. Uniditereksional : Penerapan Pada Penetapan Umur Simpan Biscuit*. Thesis MS. Program Pascasarjana-IPB.
- Arpah. 2001. *Buku Dan Monograf Penetapan Kadaluarsa Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Bockelmann B. Von. 1987. *Aseptic Packaging Processing*. Tetra pak international AB, Lund Sweden.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., Wootton, M. 1985. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., Wootton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Csirke, J. 1988. *Small Shoalding Fish Stocks*. In J.A Gulland, ed. *Fish Population Dyamic*, John Willy And Sons, Chechester. 271-302
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Hanlon, J. F. 1971. *Handbook of Package Engineering*. Mc Graw-Hill Book. Coy. New York, London, Sydner, Toronto, New Delhi etc.
- Haryadi, P. 2004. *Prinsip-Prinsip Penetapan Dan Pendugaan Masa Kadaluarsa*. Di dalam Modul Pelatihan Pendugaan Waktu Kadaluarsa (Self Life) Bahan Dan Produk Pangan. IPB. Bogor.
- Nofrida, Rini. 2010. *Pengaruh Tingkat Penambahan Papaya (Carica Papaya L) Terhadap Kualitas Dan Umur Simpan Saus Cabe Besar [Skripsi]*. Universitas Andalas. Padang.