

Pendugaan Umur Simpan Caipo, Produk Olahan Lobak (*Raphanus sativus L.*)

Vita Serlina

ABSTRAK

*Caipo adalah produk makanan khas Kota Bangka, yang berbahan dasar lobak (*Raphanus sativus*) melalui proses pengawetan dengan pengeringan dan penggulaan. Pengolahan Caipo sebagai pelengkap makanan di industri pangan siap saji, sangat prospektif untuk dikembangkan. Permasalahannya, belum ada informasi tentang umur simpan Caipo. Tujuan penelitian ini adalah mendapatkan jenis gula terbaik untuk pembuatan produk olahan lobak (Caipo) dan menentukan umur simpannya. Penelitian dilakukan tiga tahap, yaitu penelitian tahap pertama untuk menentukan jenis gula yang tepat pada pembuatan Caipo. Penelitian tahap kedua untuk mengetahui pengaruh suhu dan waktu penyimpanan pada karakteristik Caipo menggunakan jenis gula yang terbaik dari hasil penelitian tahap pertama. Penelitian tahap ketiga adalah melakukan pendugaan umur simpan Caipo. Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian tahap pertama adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan satu faktor yaitu jenis gula yang terdiri atas tiga taraf, yaitu a_1 = gula merah, a_2 = gula aren dan a_3 = gula pasir. Analisis yang dilakukan adalah analisis organoleptik Caipo terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur. Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian tahap kedua adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan dua factor. Faktor A adalah suhu penyimpanan yang terdiri atas 3 taraf, yaitu a_1 = 15°C, a_2 = 25°C dan a_3 = 35°C. Faktor B adalah waktu penyimpanan yang terdiri atas 5 taraf, yaitu b_1 = 0 minggu, b_2 = 2 minggu, b_3 = 4 minggu, b_4 = 6 minggu, dan b_5 = 8 minggu. Pengulangan penelitian dilakukan dua kali. Analisis produk meliputi analisis pH, total asam, kadar air, angka lempeng total serta total kapang dan khamir. Jenis gula yang terbaik pada pembuatan Caipo adalah gula merah dapat mempertahankan mutu produk selama 8 minggu pada suhu 25°C. Produk terbaik memiliki nilai kesukaan warna 3,70 (biasa – suka); aroma 2,60 (tidak suka – biasa); rasa 3,07 (biasa – suka) dan tekstur 3,00 (biasa) sebelum penyimpanan, serta nilai pH 4,24 – 4,74, nilai total asam 1,23% – 2,30% nilai Angka Lempeng Total 1,37 – 2,72 log koloni/ml dan nilai total kapang dan khamir 1,28 – 2,37 log koloni/ml selama penyimpanan 8 minggu.*

Kata Kunci : Caipo, lobak, gula merah, umur simpan