

UJI DAYA SIMPAN SAMBAL *KECICANG* DENGAN PENYIMPANAN VAKUM

Oleh

Martha Lisa Br Tarigan, NIM 2115081032

Jurusan Teknologi Industri

E-mail: martha.lisa@undiksha.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menguji daya simpan sambal *kecicang* secara organoleptik dengan penyimpanan vakum. Jenis penelitian, yaitu eksperimen dengan jumlah panelis 4 orang panelis terlatih yang terdiri dari dosen Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner. Metode pengumpulan data penelitian adalah observasi melalui uji organoleptik dengan skala linkert 5 tingkat yaitu 5) Sangat Baik, 4) Baik, 3) Cukup Baik, 2) Kurang Baik, 1) Sangat Kurang Baik. Data dianalisis menggunakan deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) Pengolahan berpengaruh pada kualitas sambal *kecicang*, metode yang digunakan adalah dengan penghalusan bahan menggunakan *chopper*, pemasakan pada suhu $\pm 70^{\circ}\text{C}$ selanjutnya proses vakum. Hasil uji organoleptik menunjukkan penyimpanan vakum mampu mempertahankan sensori sambal dinilai dari aspek warna, aroma khas *kecicang*, tekstur *kecicang*, tekstur adonan solid dan rasa khas *kecicang* mendapat predikat “cukup baik” dilihat dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa. Sambal *kecicang* dengan penyimpanan vakum memiliki kualitas terbaik sampai hari ke-3, tanpa adanya indikasi kebocoran kemasan, perubahan paling signifikan terjadi pada rasa dan aroma sehingga tidak dapat dikonsumsi lagi. Kemasan sambal yang tidak terindikasi kebocoran mampu mempertahankan mutu sensorinya sampai dengan hari ke-5.

Kata Kunci: Sambal, *Kecicang*, Uji Daya Simpan, Penyimpanan Vakum

UJI DAYA SIMPAN SAMBAL *KECICANG* DENGAN PENYIMPANAN VAKUM

Oleh

Martha Lisa Br Tarigan, NIM 2115081032

Jurusan Teknologi Industri

E-mail: martha.lisa@undiksha.ac.id

ABSTRACT

This study aims to examine the organoleptic storage life of kecap chili sauce using vacuum storage. The research design is experimental, involving 3 trained panelists, all of whom are lecturers from the Culinary Arts Vocational Education Study Program. The data collection method used in this study was observation through organoleptic testing using a 5-point Likert scale, namely 5) Very Good, 4) Good, 3) Fairly Good, 2) Not Very Good, 1) Very Poor. Data analysis used quantitative descriptive methods. The results of this study indicate that: 1) Processing affects the quality of kecap chili sauce, using a technique that involves grinding the ingredients using a chopper, cooking at a temperature of $\pm 70^{\circ}\text{C}$, and then vacuum packing. The organoleptic test results showed that vacuum storage was able to maintain the sensory properties of the sambal, as assessed from the aspects of colour, distinctive kecap aroma, kecap texture, solid dough texture, and distinctive kecap taste, which were rated "fairly good" based on colour, aroma, texture, and taste. Vacuum-sealed sambal maintained its best quality until day 3rd, with no signs of leaking. The most significant changes occurred in the flavor and aroma, rendering it unfit for consumption. The sambal packaging, which showed no signs of leaking, maintained its sensory quality until day 5.

Keywords: Chili, Kecap, Storage Test, Vacuum Storage