

## INTISARI

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh jenis kemasan plastik dan suhu penyimpanan terhadap karakteristik getuk ubi jalar ungu.

Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini adalah pola faktorial (4x2) dalam Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 3 kali ulangan. Rancangan perlakuan yang akan dilakukan pada penelitian ini terdiri dari dua faktor yaitu faktor (K) jenis kemasan plastik yang terdiri dari 4 taraf yaitu k<sub>1</sub> (PP), k<sub>2</sub> (HDPE), k<sub>3</sub> (LDPE) dan k<sub>4</sub> (PVC) serta faktor (S) suhu penyimpanan yang terdiri dari 2 taraf yaitu s<sub>1</sub> (14°C) dan s<sub>2</sub> (27 °C). Respon organoleptik yang dilakukan meliputi atribut warna, tekstur, aroma dan rasa. Respon kimia yang dilakukan adalah kadar air metode destilasi. Respon mikrobiologi yang dilakukan adalah *Total Plate Count* (TPC).

Hasil penelitian menunjukkan jenis kemasan plastik berpengaruh terhadap kadar air, jumlah mikroba, dan respon organoleptik atribut rasa dan aroma pada penyimpanan hari ke 2, 4, 6 dan 8, serta berpengaruh terhadap respon organoleptik atribut warna pada penyimpanan hari ke 2, 4 dan 8 dan berpengaruh terhadap atribut tekstur pada penyimpanan hari ke 2, 6 dan 8. Suhu penyimpanan berpengaruh terhadap seluruh respon pengujian yaitu kadar air, jumlah mikroba dan organoleptik selama penyimpanan. Interaksi antara jenis kemasan plastik dan suhu penyimpanan berpengaruh terhadap keseluruhan atribut pengujian pada penyimpanan hari ke 2.

Kata kunci: Jenis Kemasan Plastik, Suhu Penyimpanan, Getuk, Ubi Jalar Ungu.

## ABSTRACT

*The purpose of this research was to know the effect of the type of plastic packaging and storage temperature toward purple sweet potato getuk characteristics.*

*The experimental design in this research used 4x2 factorial design in a randomized complete block design (RBD) with 3 times repetition. There were two factors that used in this research, which were K factor (type of plastic packaging) that consists of 4 levels, they were  $k_1$  (PP),  $k_2$  (HDPE),  $k_3$  (LDPE) and  $k_4$  (PVC) and S factor (storage temperature) that consists of 2 levels, they were  $s_1$  (14°C) and  $s_2$  (27°C). Organoleptic response was done by used several attributes such as colour, texture, scent, and taste. Chemical analysis was done by water content with distillation method. Microbiology analysis was done by total plate count.*

*The result showed that type of plastic packaging affected water content, total of microbes, and organoleptic response (taste and scent attribute) in the 2<sup>nd</sup>, 4<sup>th</sup>, 6<sup>th</sup> and 8<sup>th</sup> day storage, and also affected colour attribute on organoleptic response in the 2<sup>nd</sup>, 4<sup>th</sup> and 8<sup>th</sup> day storage, and affected texture attribute on organoleptic response in the 2<sup>nd</sup>, 6<sup>th</sup> and 8<sup>th</sup> day storage. Storage temperature affects all of the test responses such as water content, microbial count and organoleptic response during storage. The interaction between the type of plastic packaging and the storage temperature has an effect on the overall attribute of the test on the 2<sup>nd</sup> day storage.*

*Keywords: Type of Plastic Packaging, Storage Temperature, Getuk, Purple Sweet Potato.*

