

Alfan Al-Farisi NPM 16.03.3.1.1.00073. Analisis Karakteristik Mutu Produk Jubede (Khas Sumenep) Selama Penyimpanan Dengan Jenis Kemasan dan Suhu Penyimpanan Yang Berbeda. Dibawah bimbingan bapak **Dr. Ir. Abdul Azis Jakfar, MT** dan **Dr. Ir. Raden Faridz, MP**

ABSTRAK

Jubede merupakan makanan khas sumenep, memiliki rasa yang khas dan bentuk yang unik. Jubadha terbuat dari air nira dengan campuran tepung dan gula. Jubede merupakan makanan yang dibuat karena inisiatif nenek moyang karena pada zaman dulu masih minim olahan makanan di sumenep untuk dibawa sebagai buah tangan saat bepergian ke luar Madura. Perlakuan yang diberikan pada penelitian ini yaitu dengan mengemas jubede dengan kemasan plastik PET (Polietilenatereftalat), plastik PP (Polypropylene), Alumunium foil, dan kertas karton (Duplex) sedangkan suhunya yaitu menggunakan 15⁰C dan 25⁰C. Setelah itu produk dimasukkan kedalam box kemudian disimpan selama perkiraan 1 bulan (30 hari) kemudian dilakukan setiap minggu mulai dari minggu 0, 7, 14, 21, dan 28. Pengujian dilakukan terhadap uji kadar air, uji kadar gula reduksi, dan uji total mikroba. Kadar air jubede selama penyimpanan mengalami peningkatan karena sifat asli dari produk jubede itu sendiri. Kebanyakan produk pangan seperti jubede memiliki sifat higrokopis yang mudah mengalami kerusakan karena faktor suhu dan kelembaban. Kadar gula reduksi jubede selama penyimpanan mengalami penurunan dikarenakan selama penyimpanan gula reduksi mengalami beberapa perubahan menjadi senyawa yang lebih sederhana, selain itu meningkatnya kadar air juga mempengaruhi penurunan kadar gula reduksi, dimana semakin tinggi kadar air maka kadar gula reduksinya akan semakin menurun. Total mikroba jubede selama penyimpanan mengalami peningkatan dikarenakan suhu merupakan faktor lingkungan yang sangat penting yang mempengaruhi mikroorganisme selama penyimpanan tersebut.

Kata Kunci: Aluminium Foil, Polietilenatereftalat, Polypropylene, Kertas Duplex, Kadar Air, Gula Reduksi, Total Mikroba

Alfan Al-Farisi NPM 16.03.3.1.1.00073. Analysis of the Quality Characteristics of Jubede Products (Typical Sumenep) During Storage With Different Types of Packaging and Storage Temperature. Under the guidance of **Dr. Ir. Abdul Azis Jakfar, MT** dan **Dr. Ir. Raden Faridz, MP**

ABSTRACT

Jubede is a typical Sumenep food, has a distinctive taste and unique shape. Jubede is made from sap water with a mixture of flour and sugar. Jubede is a food made because of the initiative of the ancestors because in ancient times there was still minimal processed food in Sumenep to be brought as souvenirs when traveling outside Madura. The treatment given in this study was packing jubede with PET plastic (polyethylene terephthalate), PP plastic (Polypropylene), aluminum foil, and paperboard (Duplex) while the temperature was using 150C and 250C. After that the product is put into the box and then stored for 1 month (30 days), then it is carried out every week starting from weeks 0, 7, 14, 21, and 28. Tests are carried out on the water content test, the reducing sugar content test, and the total microbial test. . The moisture content of jubede during storage has increased due to the original nature of the jubede product itself. Most food products such as jubede have hygroscopic properties that are easily damaged due to temperature and humidity factors. The reduced sugar content of jubede during storage has decreased because during storage the reduced sugar undergoes several changes to a simpler compound, besides that the increase in water content also affects the decrease in reducing sugar levels, where the higher the water content the reduced sugar content will decrease. Total microbe jubede during storage has increased because temperature is a very important environmental factor that affects microorganisms during storage.

Keywords: Aluminum Foil, Polyethyleneterephthalate, Polypropylene, Duplex Paper, Moisture Content, Reducing Sugar, Total Microbes