

P3TIR/P.64/2000

PENGEMBANGAN MAKANAN SIAP SAJI
DENGAN PROSES RADIASI : AYAM
OLAHAN

Z.Irawati, M.Maha, N.Ansori, C.M.Nurchahya,
and F.Anas

PENGEMBANGAN MAKANAN SIAP SAJI DENGAN PROSES RADIASI: AYAM

OLAHAN.

Z.Irawati, M.Maha, N. Ansori, C.M.Nurcahya dan F. Anas.

Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Isotop dan Radiasi, Badan Tenaga Nuklir Nasional, Jl. Cinere Ps. Jumat, PO Box 7002 Jakarta 12070.

ABSTRAK

PENGEMBANGAN MAKANAN SIAP SAJI DENGAN PROSES RADIASI: AYAM OLAHAN. Pengembangan makanan siap saji perlu dilakukan selain untuk mengurangi ketergantungan fasilitas pendingin selama penyimpanan adalah juga untuk memenuhi kebutuhan pasien rumah sakit yang memiliki tingkat kekebalan tubuh rendah. Studi ini dilakukan untuk mengembangkan metode pengawetan makanan siap saji dari ayam olahan dengan teknik sterilisasi radiasi sinar gamma. Ayam segar dipotong-potong kemudian dicuci dengan air kran, dicampur dengan bumbu dan didiamkan selama 2 jam. Potongan ayam tersebut kemudian dibungkus dengan daun pisang, dan dikukus pada suhu 120°C selama 1 jam, lalu ditiriskan dan selanjutnya diangin-anginkan pada suhu 28±2°C. Persiapan yang dilakukan pada pembuatan opor, semur dan kare ayam agak berbeda dengan pembuatan pepes ayam. Pepes, opor, semur dan kare ayam setelah dikemas vakum dalam kemasan laminasi kemudian dibekukan semalam di dalam lemari pendingin, lalu diiradiasi dengan dosis 45 kGy pada suhu rendah. Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa produk steril yang dikemas secara vakum dalam kantong laminasi PET/adh/Al-foil/LLDPE lalu disimpan selama 18 bulan, dan produk ayam yang dikemas di dalam kemasan perbandingan PET/Adh/Methalized PET/LLDPE kemudian disimpan selama 12 bulan dapat diterima oleh panelis. Hasil pengujian secara objektif terhadap parameter kadar air, kadar protein, kadar lemak, pH dan vitamin pada sampel yang diamati tidak menunjukkan perbedaan yang berarti selama penyimpanan. Daun pisang sebagai bahan pembungkus bagian dalam pada pembuatan pepes ayam dengan dosis sterilisasi radiasi berperan penting sebagai penahan bau radiasi yang akan pindah ke dalam produk ayam tersebut baik segera setelah iradiasi maupun selama penyimpanan.

Kata kunci : ayam olahan, makanan siap saji, sterilisasi radiasi.