

INTISARI

Di Indonesia terdapat beraneka ragam jenis buah-buahan antara lain buah rambutan (*Nephelium lappaceum* L.) yang sangat digemari dan dinikmati sebagai buah segar maupun buah olahan. Buah ini mempunyai nilai gizi yang cukup tinggi khususnya vitamin C. Buah rambutan merupakan buah musiman. Ketika musim panen telah tiba, buah rambutan ini akan dihasilkan berlimpah. Buah yang telah dipanen umumnya akan rusak lebih kurang seminggu setelah proses pemanenan. Untuk memanfaatkan produk buah yang melimpah ini perlu diketemukan suatu cara pengawetan daging buah rambutan yang cocok dan dapat dikerjakan oleh masyarakat.

Pada penelitian ini telah dilakukan beberapa cara pengawetan daging buah rambutan (*Nephelium lappaceum* L.) dengan / tanpa penambahan nipagin dan disterilkan pada suhu 121⁰C selama 15 menit dalam botol (gelas). Selain itu dikerjakan cara pengawetan dengan / tanpa penambahan nipagin dan dididihkan selama 10 menit serta dimasukkan secara aseptik ke dalam botol atau plastik polietilen dengan ketebalan 0,3 mm. Kemudian produk-produk tersebut disimpan pada suhu kamar dan diamati selama 12 minggu terhadap sifat fisis penampilan produk. Setiap 4 minggu dilakukan perhitungan angka mikroba. Hasil perhitungan angka mikroba ini dianalisis dengan analisis varian empat faktor dan uji t.

Berdasarkan hasil penelitian ini cara yang cocok untuk mengawetkan daging buah rambutan sehingga diperoleh produk awetan yang tahan dalam jangka waktu 12 minggu dan memenuhi persyaratan higiene serta persyaratan lain untuk produk makanan dan minuman yang ditetapkan oleh Balai Pemeriksaan Obat dan Makanan Departemen Kesehatan Republik Indonesia adalah cara pengawetan sebagai berikut :

1. dengan / tanpa penambahan nipagin dan disterilkan pada suhu 121⁰C selama 15 menit
2. dengan / tanpa penambahan nipagin dan dididihkan selama 10 menit serta dimasukkan secara aseptik ke dalam botol
3. dengan penambahan nipagin 0,2% dididihkan selama 10 menit dan dibiarkan mendingin pada suhu kamar kemudian dimasukkan secara aseptik ke dalam plastik.

Cara pengawetan pertama ini tidak memungkinkan untuk dikerjakan oleh masyarakat karena memerlukan peralatan khusus, maka cara yang dapat disarankan adalah cara pengawetan kedua dan ketiga.

ABSTRACT

There are various kinds of fruits in Indonesia including rambutan (*Nephelium lappaceum* L.) which is very much loved by many people. This fruit can be consumed fresh or processed. Rambutan is nutritious, particularly because of its high content of vitamin C. As a seasonal fruit, rambutan is produced abundantly during harvest time. This fruit rots about one week after being harvested. In order to preserve the extra production of rambutan, there is a need to find a suitable method of preservation which can be conducted by common people.

The preservation of rambutan flesh (*Nephelium lappaceum* L.) has been conducted with / without nipagin and 15 minute sterilization in a glass bottle at 121°C. Apart from that, another method of preservation with / without nipagin, 10 minute boiling and aseptic pouring into a glass bottle or 0,3 mm thick polyethylene plastic. Then these products were stored in room temperature and observed to identify any physical changes within 12 weeks. Every 4 weeks, microbe numbers were counted. The results of microbe numbers were analyzed using Analysis of Variance with 4 factors and also using t-tests.

Based on the results of this research, there are several methods that could preserve rambutan flesh for 12 weeks and meet hygiene and other requirements of food and drink products set by the Drug and Food Examination Bureau, Indonesian Health Department. The methods are as follows :

1. 15 minute sterilization at 121°C with / without nipagin
2. 10 minute boiling with / without nipagin and aseptic pouring into a glass bottle
3. 10 minute boiling with 0,2% nipagin, room temperature cooling and aseptic pouring into plastic.

The first method is not possible to be conducted by common people as it needs a special equipment, so the suggested methods are the second and third methods.