

Artikel 1.pdf

**Data base spektrum FTIR daerah gelombang 4000-400 cm^{-1} :
Dinamika gugus fungsi pempek semi-steril pada penyimpanan
berbagai kondisi MAP (Modified atmosphere packaging)**

Agus Supriadi ¹
Daniel Saputra ²
Herpandi ¹

³ Program Studi Teknologi Hasil Perikanan
¹ Program Studi Teknik Pertanian
² Program Studi Teknik Pertanian

**Fakultas Pertanian
Universitas Sriwijaya
2023**

PENGANTAR

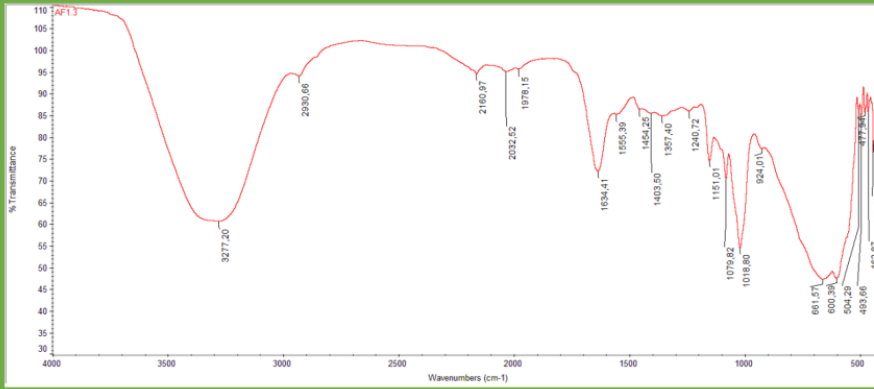
Data yang disajikan pada karya ini adalah hasil dari penelitian tentang pempek yang bertujuan untuk meningkatkan masa simpan pempek. Data yang didapat adalah perubahan spektrum FTIR (Fourier Transform Infra Red) dari pempek selama penyimpanan. Penyimpanan yang dilakukan adalah menggunakan kemasan atmosfer yang dimodifikasi pada berbagai konsentrasi gas Oksigen (O₂), Karbon dioksida (CO₂), dan Nitrogen (N₂). Pempek yang digunakan sebelum diberi perlakuan modifikasi atmosfer **disterilkan dalam alat sterilisasi dan kemudian dimasukkan ke dalam kemasan secara semi-aseptik yang selanjutnya divakum.** Selama penyimpanan terjadi perubahan aktivitas air, karbohidrat, dan protein yang dikandung oleh pempek. Perubahan tersebut dipantau menggunakan teknologi FTIR.

Penelitian pempek menggunakan **teknologi atmosfer yang dimodifikasi menggunakan pempek yang telah disterilkan terlebih dahulu sebelum dimasukkan ke dalam kemasan secara semi-aseptik (semi-steril) dan divakum sebelum diberi perlakuan modifikasi atmosfer serta perubahannya dipantau menggunakan teknologi FTIR** merupakan penelitian orisinal dari penulis. Karena hasil penelitian ini mempunyai implikasi bisnis dan ilmiah maka penulis berinisiatif untuk mendapatkan perlindungan hukum dalam bentuk Hak Cipta dari Pemerintah Republik Indonesia.

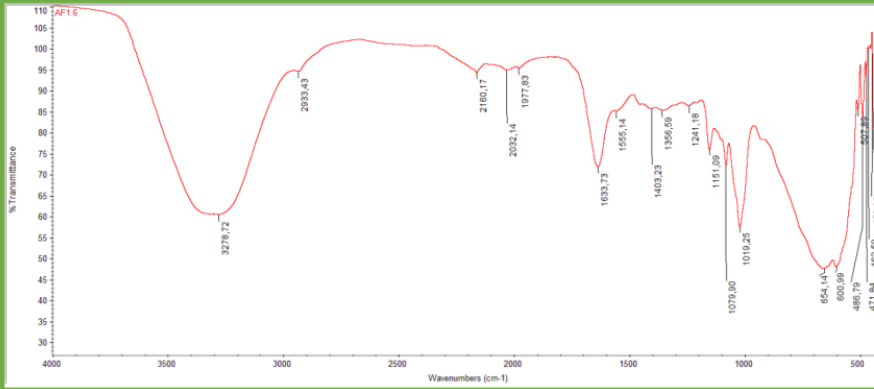
Untuk kepentingan ilmiah data ini dapat digunakan dengan merujuk sesuai kaidah ilmiah yang berlaku tetapi untuk kepentingan bisnis maka perlu dilakukan pembayaran royalti kepada penulis.

Penggunaan data ini diluar ketentuan ilmiah yang berlaku ataupun pembayaran royalti kepada penulis atau kuasa hukum dari penulis akan berakibat terjadinya tindakan hukum yang dilakukan oleh penulis.

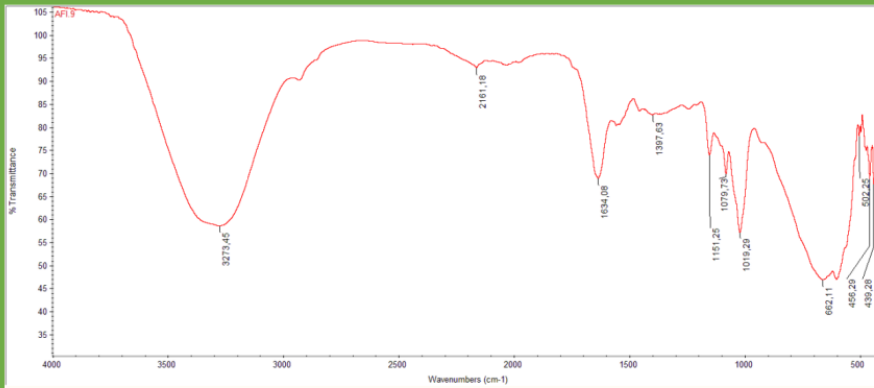
Palembang, 19 Juni 2023



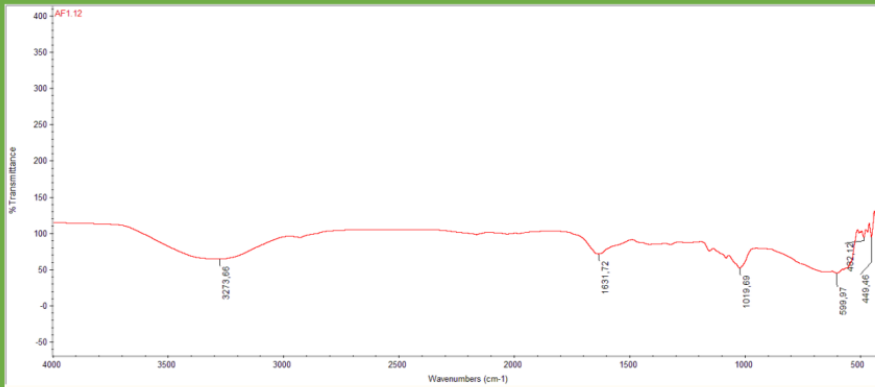
Gambar 1. Pempek Semi Steril dalam kemasan MAP (5% O₂ : 15% CO₂ : 80% N₂) (hari ke 3)



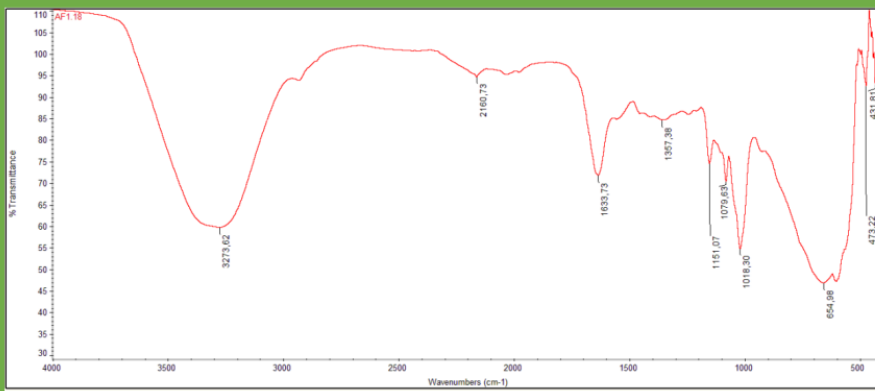
Gambar 2. Pempek Semi Steril dalam kemasan MAP (5% O₂ : 15% CO₂ : 80% N₂) (hari ke 6)



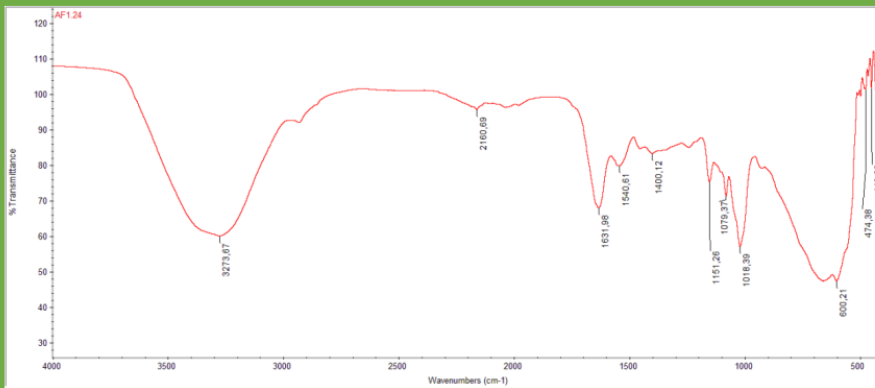
Gambar 3. Pempek Semi Steril dalam kemasan MAP (5% O₂ : 15% CO₂ : 80% N₂) (hari ke 9)



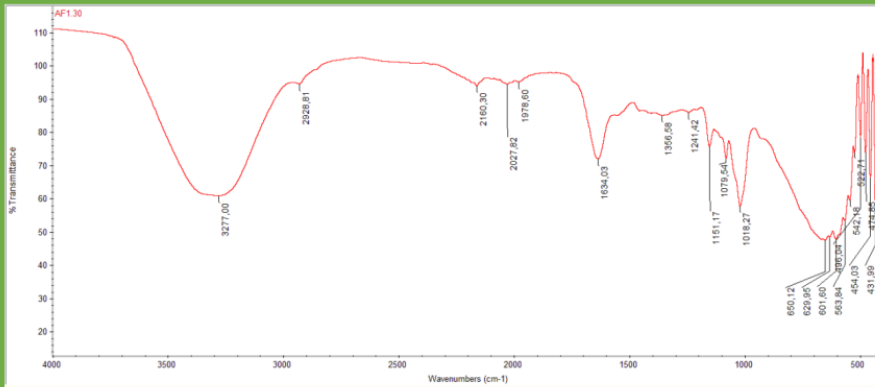
Gambar 4. Pempek Semi Steril dalam kemasan MAP (5% O₂ : 15% CO₂ : 80% N₂) (hari ke 12)



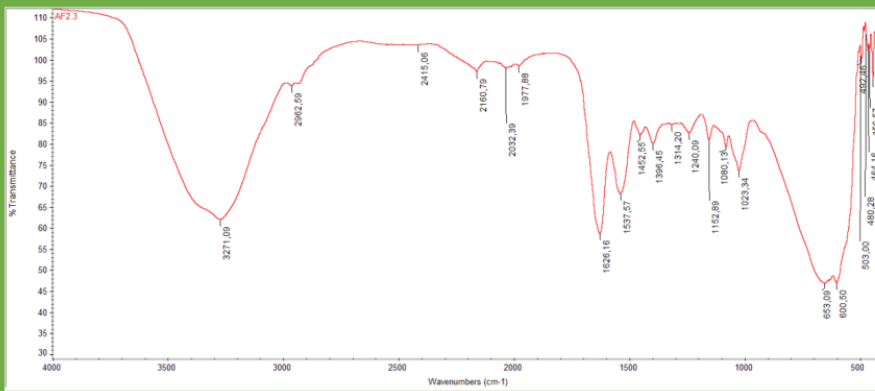
Gambar 5. Pempek Semi Steril dalam kemasan MAP (5% O₂ : 15% CO₂ : 80% N₂) (hari ke 18)



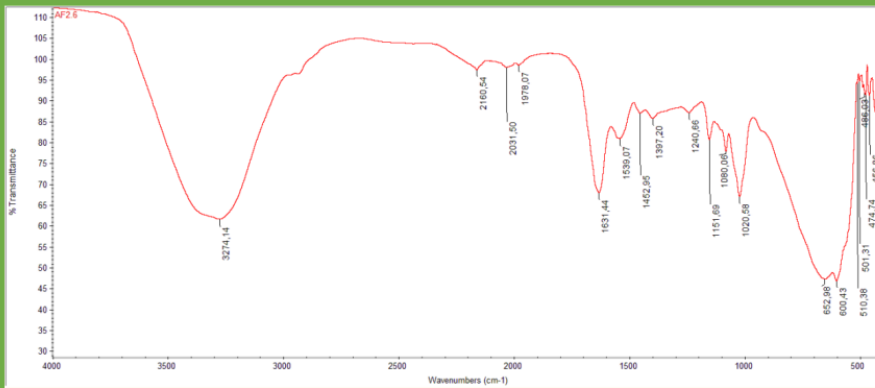
Gambar 6. Pempek Semi Steril dalam kemasan MAP (5% O₂ : 15% CO₂ : 80% N₂) (hari ke 24)



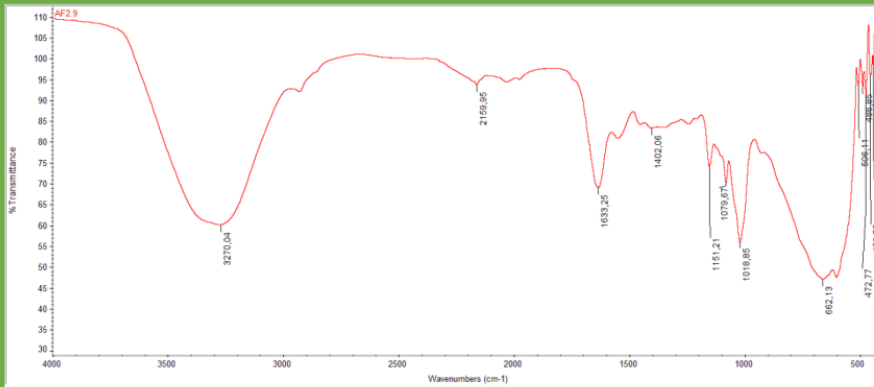
Gambar 7. Pempek Semi Steril dalam kemasan MAP (5% O₂ : 15% CO₂ : 80% N₂) (hari ke 30)



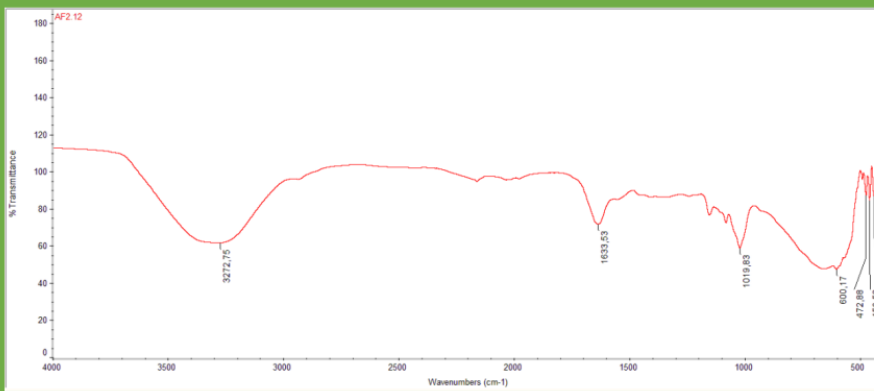
Gambar 8. Pempek Semi Steril dalam kemasan MAP (50% CO₂ : 50% N₂) (hari ke 3)



Gambar 9. Pempek Semi Steril dalam kemasan MAP (50% CO₂ : 50% N₂) (hari ke 6)



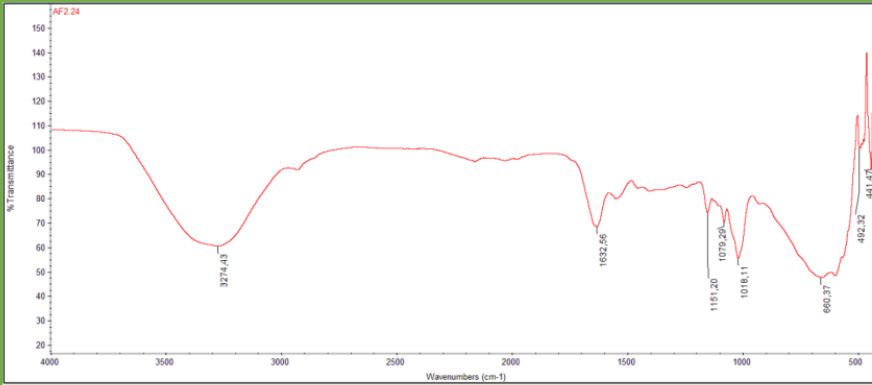
Gambar 10. Pempek Semi Steril dalam kemasan MAP (50% CO₂ : 50% N₂) (hari ke 9)



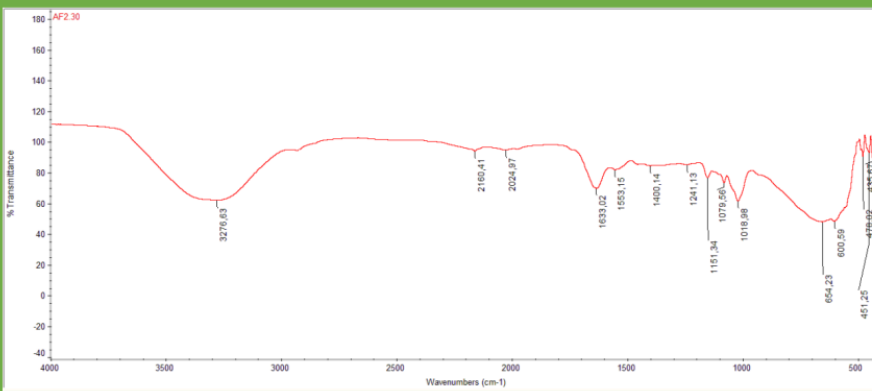
Gambar 11. Pempek Semi Steril dalam kemasan MAP (50% CO₂ : 50% N₂) (hari ke 12)



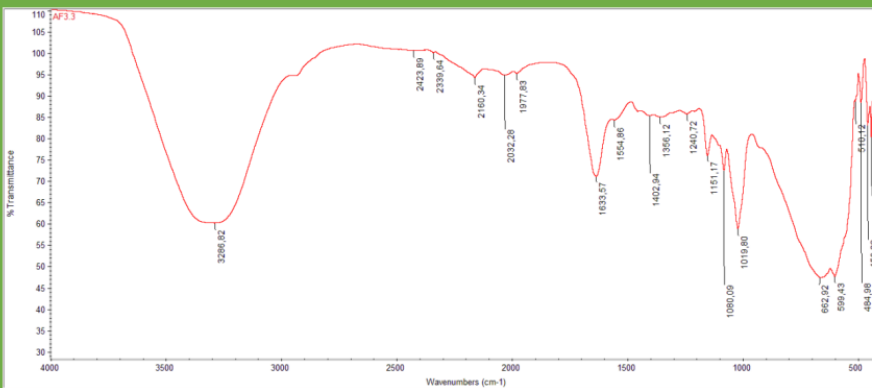
Gambar 12. Pempek Semi Steril dalam kemasan MAP (50% CO₂ : 50% N₂) (hari ke 18)



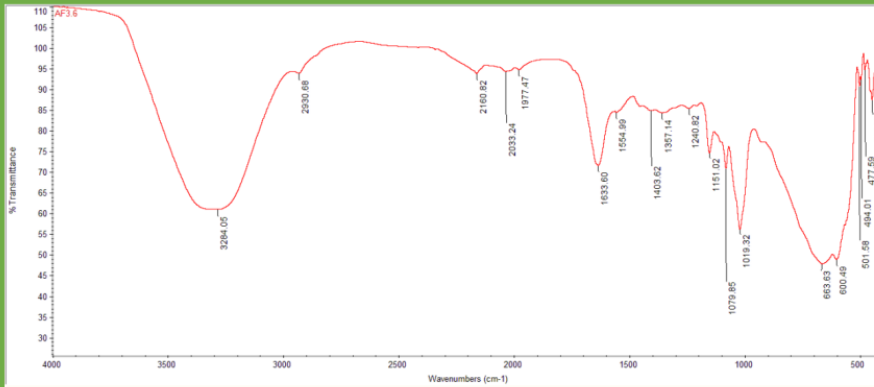
Gambar 13. Pempek Semi Steril dalam kemasan MAP (50% CO₂ : 50% N₂) (hari ke 24)



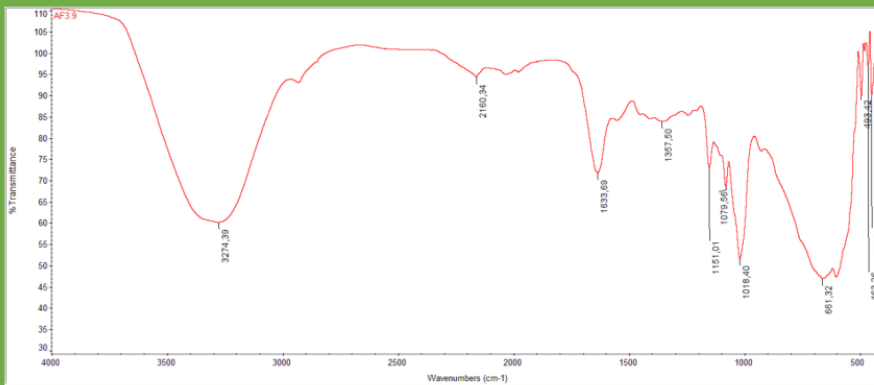
Gambar 14. Pempek Semi Steril dalam kemasan MAP (50% CO₂ : 50% N₂) (hari ke 30)



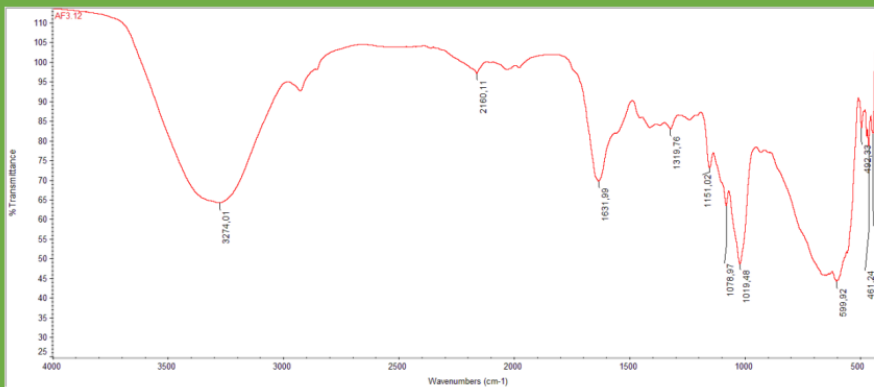
Gambar 15. Pempek Semi Steril dalam kemasan MAP (100% CO₂) (hari ke 3)



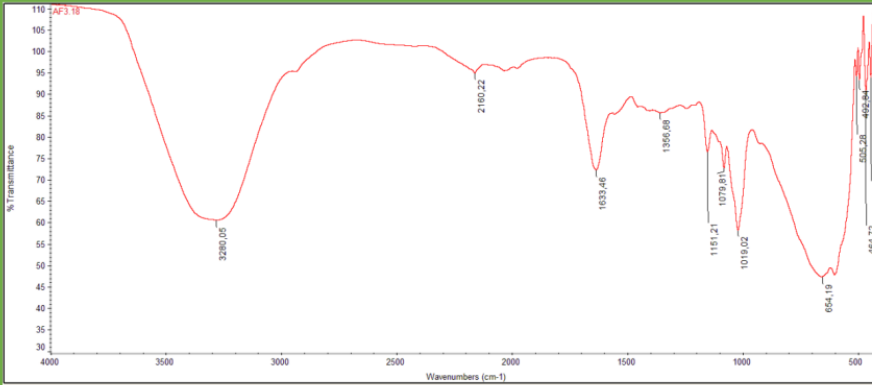
Gambar 16. Pempek Semi Steril dalam kemasan MAP (100% CO₂) (hari ke 6)



Gambar 17. Pempek Semi Steril dalam kemasan MAP (100% CO₂) (hari ke 9)



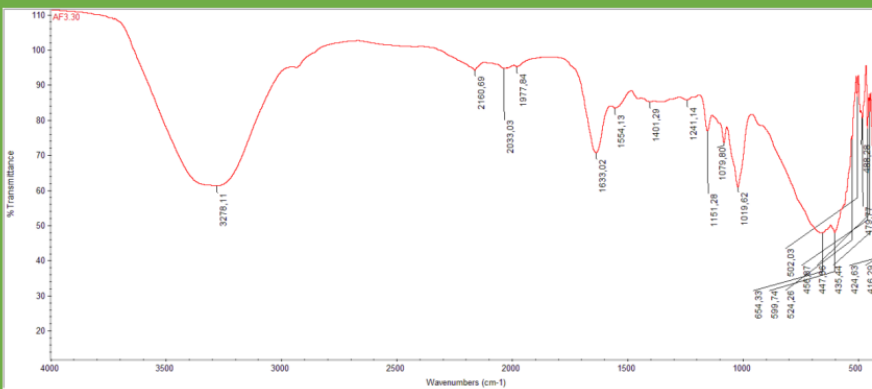
Gambar 18. Pempek Semi Steril dalam kemasan MAP (100% CO₂) (hari ke 12)



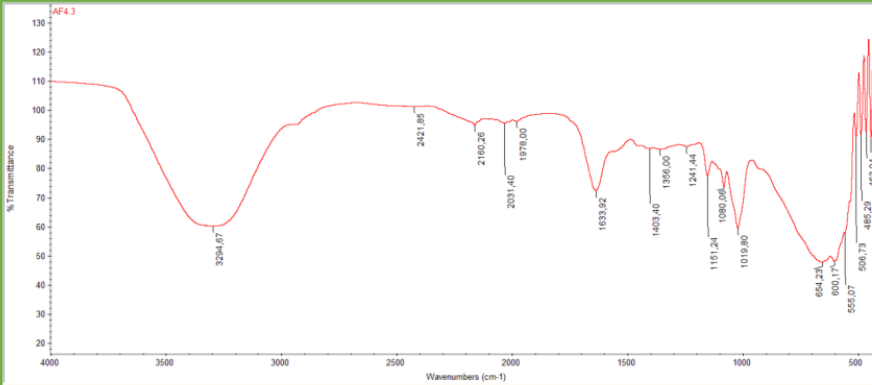
Gambar 19. Pempek Semi Steril dalam kemasan MAP (100% CO₂) (hari ke 18)



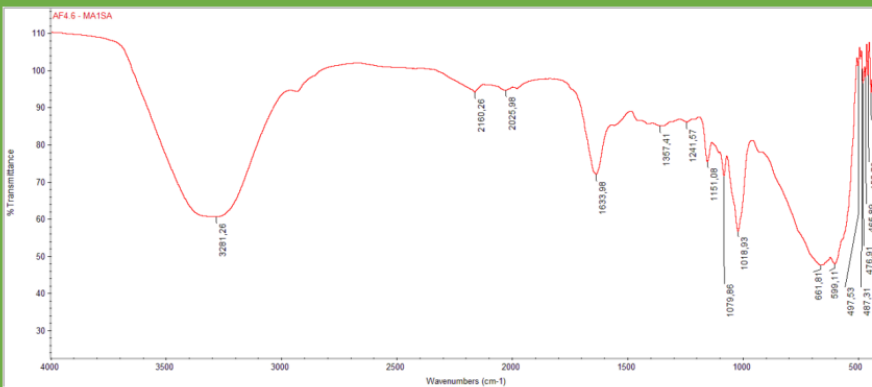
Gambar 20. Pempek Semi Steril dalam kemasan MAP (100% CO₂) (hari ke 24)



Gambar 21. Pempek Semi Steril dalam kemasan MAP (100% CO₂) (hari ke 30)



Gambar 22. Pempek Semi Steril dalam kemasan MAP (100% N₂) (hari ke 3)



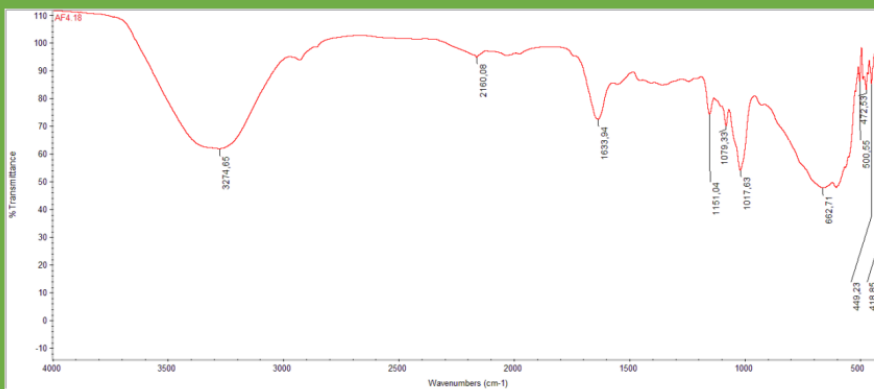
Gambar 23. Pempek Semi Steril dalam kemasan MAP (100% N₂) (hari ke 6)



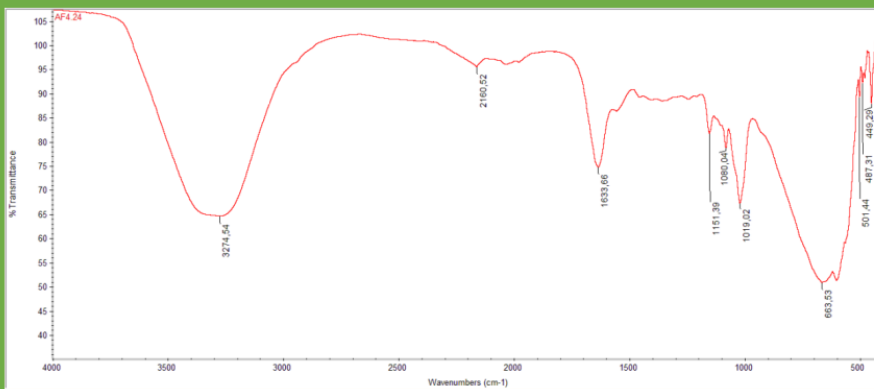
Gambar 24. Pempek Semi Steril dalam kemasan MAP (100% N₂) (hari ke 9)



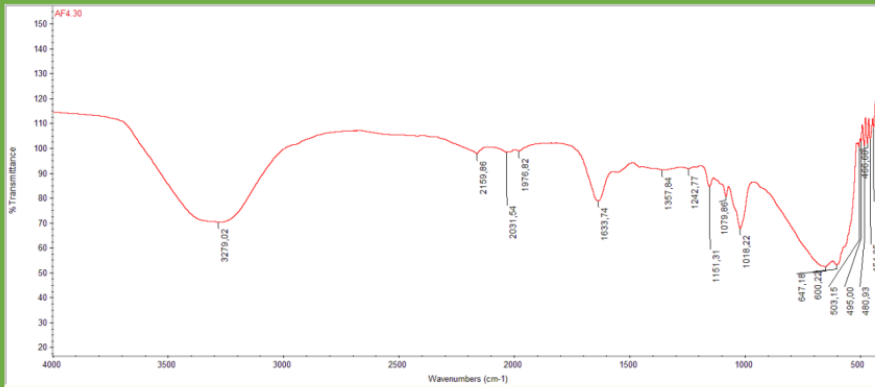
Gambar 25. Pempek Semi Steril dalam kemasan MAP (100% N₂) (hari ke 12)



Gambar 26. Pempek Semi Steril dalam kemasan MAP (100% N₂) (hari ke 18)



Gambar 27. Pempek Semi Steril dalam kemasan MAP (100% N₂) (hari ke 24)



Gambar 28. Pempek Semi Steril dalam kemasan MAP (100% N₂) (hari ke 30)

Artikel 1.pdf

ORIGINALITY REPORT

9%

SIMILARITY INDEX

PRIMARY SOURCES

1 [Chaves, Rafael Djalma, Rafael Chacon Ruiz Martinez, Ana Carolina Bortolossi Rezende, Monyca Dias Rocha, Juan M. Oteiza, and Anderson de Souza SantAna. "Salmonella and Listeria monocytogenes in ready-to-eat leafy vegetables", Food Hygiene and Toxicology in Ready to Eat Foods, 2016.](#) 43 words — 6%
Crossref

2 [arvindadyah.blogspot.com](#) 9 words — 1%
Internet

3 [fpk.ulm.ac.id](#) 9 words — 1%
Internet

EXCLUDE QUOTES OFF

EXCLUDE SOURCES OFF

EXCLUDE BIBLIOGRAPHY OFF

EXCLUDE MATCHES OFF