

# Artikel 2.pdf

**Data base spektrum FTIR daerah gelombang 4000-400 cm<sup>-1</sup>:  
Perubahan gugus fungsi pempek steril pada penyimpanan MAP  
(Modified atmosphere packaging)**

Agus Supriadi<sup>1</sup>  
Daniel Saputra<sup>2</sup>  
Herpandi<sup>1</sup>

<sup>3</sup> Program Studi Teknologi Hasil Perikanan  
<sup>2</sup> Program Studi Teknik Pertanian

**Fakultas Pertanian  
Universitas Sriwijaya  
2023**

PENGANTAR

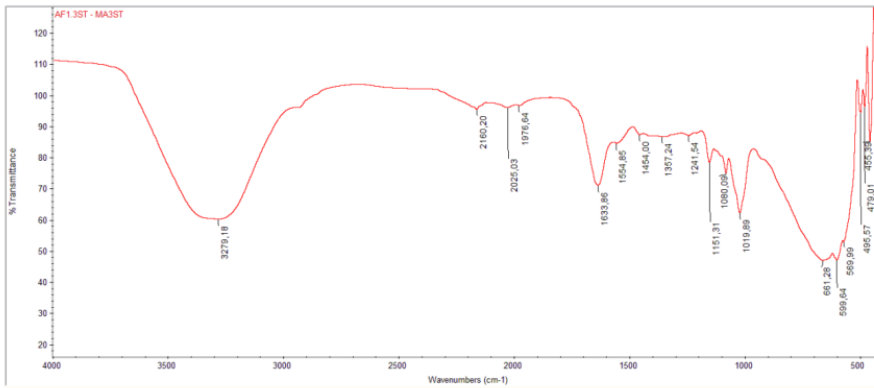
Data yang disajikan pada karya ini adalah hasil dari penelitian tentang pempek yang bertujuan untuk meningkatkan masa simpan pempek. Data yang didapat adalah perubahan spektrum FTIR (Fourier Transform Infra Red) dari pempek selama penyimpanan. Penyimpanan yang dilakukan adalah menggunakan kemasan atmosfer yang dimodifikasi pada berbagai konsentrasi gas Oksigen (O<sub>2</sub>), Karbon dioksida (CO<sub>2</sub>), dan Nitrogen (N<sub>2</sub>). Pempek yang digunakan sebelum diberi perlakuan modifikasi atmosfer **disterilkan didalam kemasan vakum**. Selama penyimpanan terjadi perubahan aktivitas air, karbohidrat, dan protein yang dikandung oleh pempek oleh karena itu perubahan ini dipantau menggunakan teknologi FTIR.

Penelitian pempek menggunakan **teknologi atmosfer yang dimodifikasi dengan mensterilkan pempek dalam kemasan vakum 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.

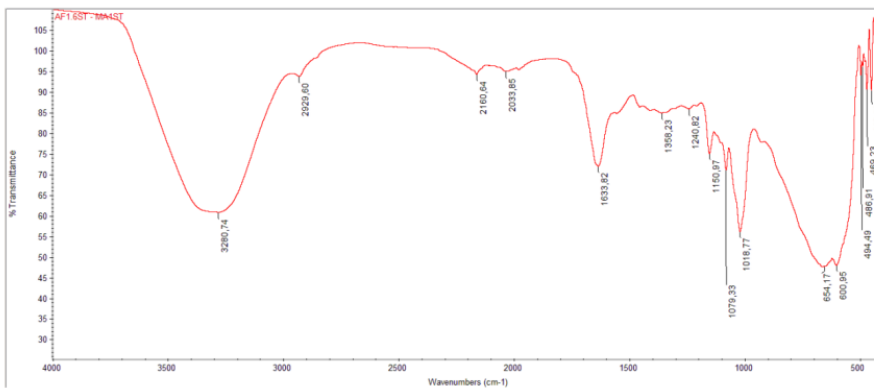
Untuk kepentingan ilmiah data ini dapat digunakan dengan merujuk sesuai kaidah ilmiah yang berlaku tetapi untuk kepentingan bisnis maka perlu dilakukan pembayaran royalti kepada penulis.

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.

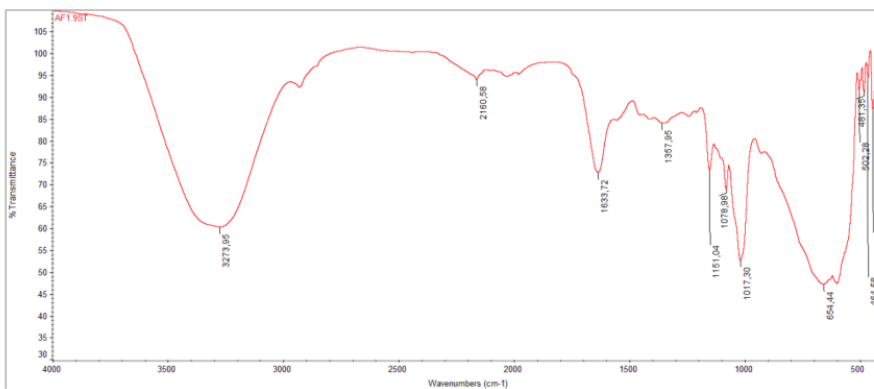
Palembang, 19 Juni 2023



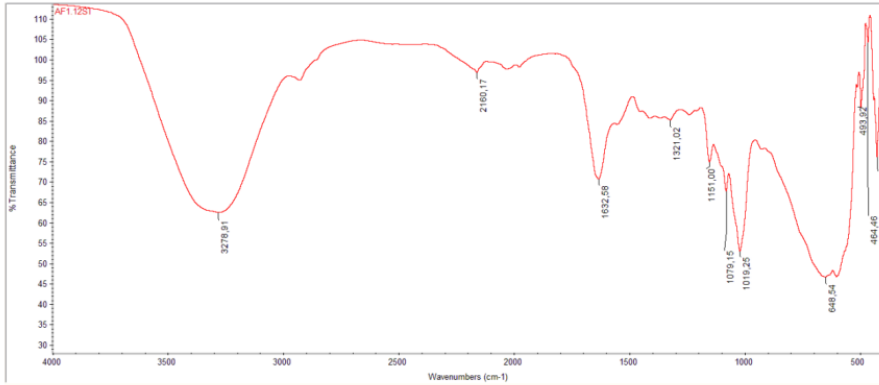
**Gambar 1. Pempek Steril dalam kemasan MAP (5% O<sub>2</sub> : 15% CO<sub>2</sub> : 80% N<sub>2</sub>) (hari ke 3)**



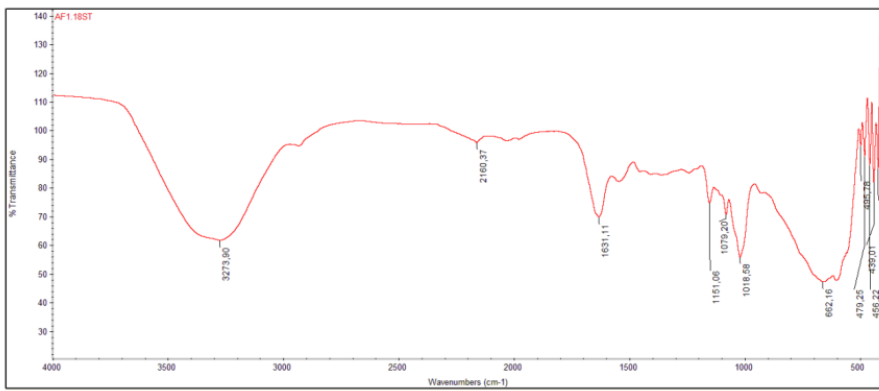
**Gambar 2. Pempek Steril dalam kemasan MAP (5% O<sub>2</sub> : 15% CO<sub>2</sub> : 80% N<sub>2</sub>) (hari ke 6)**



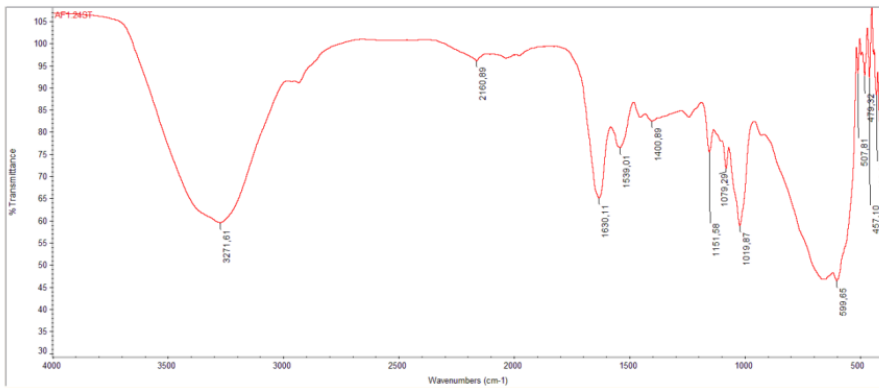
**Gambar 3. Pempek Steril dalam kemasan MAP (5% O<sub>2</sub> : 15% CO<sub>2</sub> : 80% N<sub>2</sub>) (hari ke 9)**



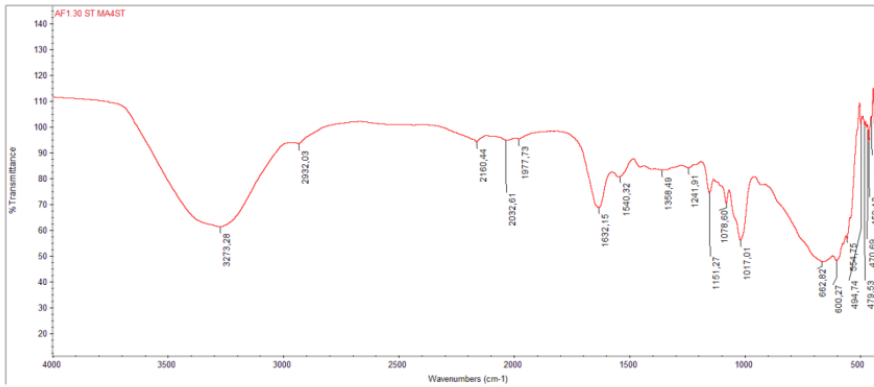
Gambar 4. Pemppek Steril dalam kemasan MAP (5% O<sub>2</sub> : 15% CO<sub>2</sub> : 80% N<sub>2</sub>) (hari ke 12)



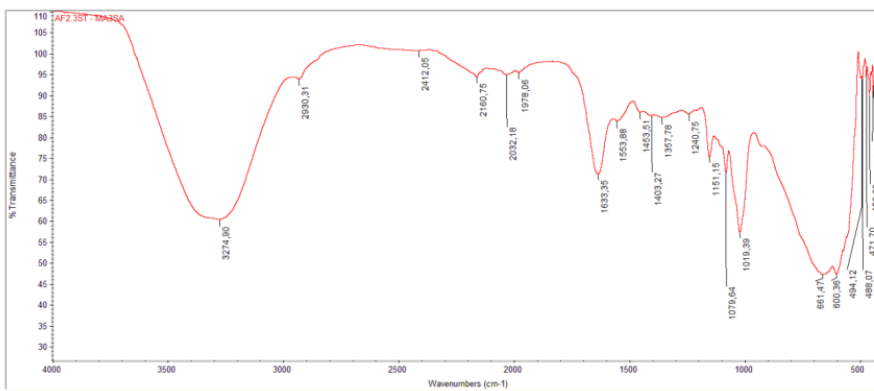
Gambar 5. Pemppek Steril dalam kemasan MAP (5% O<sub>2</sub> : 15% CO<sub>2</sub> : 80% N<sub>2</sub>) (hari ke 18)



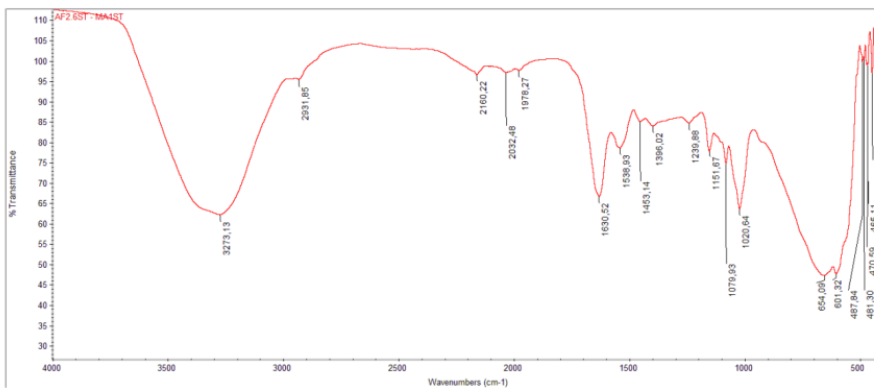
Gambar 6. Pemppek Steril dalam kemasan MAP (5% O<sub>2</sub> : 15% CO<sub>2</sub> : 80% N<sub>2</sub>) (hari ke 24)



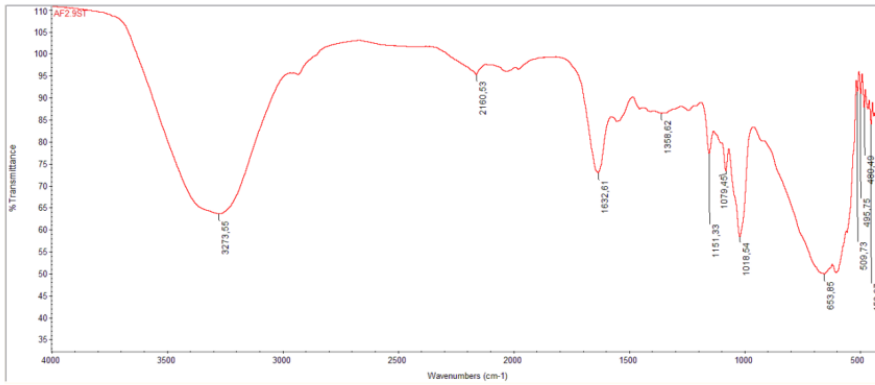
Gambar 7. Pempek Steril dalam kemasan MAP (5% O<sub>2</sub> : 15% CO<sub>2</sub> : 80% N<sub>2</sub>) (hari ke 30)



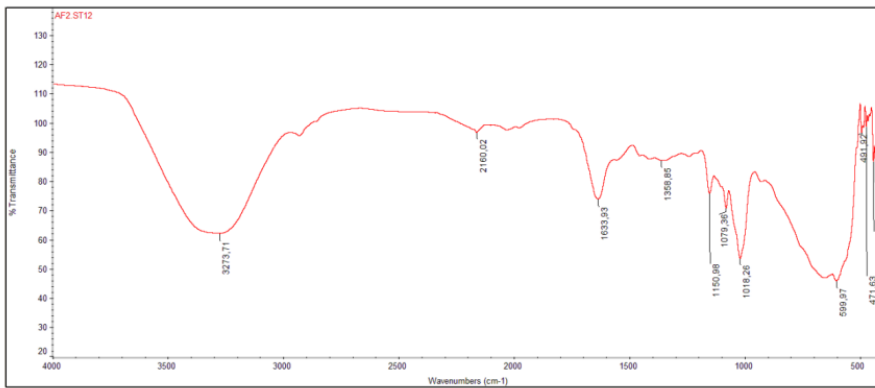
Gambar 8. Pempek Steril dalam kemasan MAP (50% CO<sub>2</sub> : 50% N<sub>2</sub>) (hari ke 3)



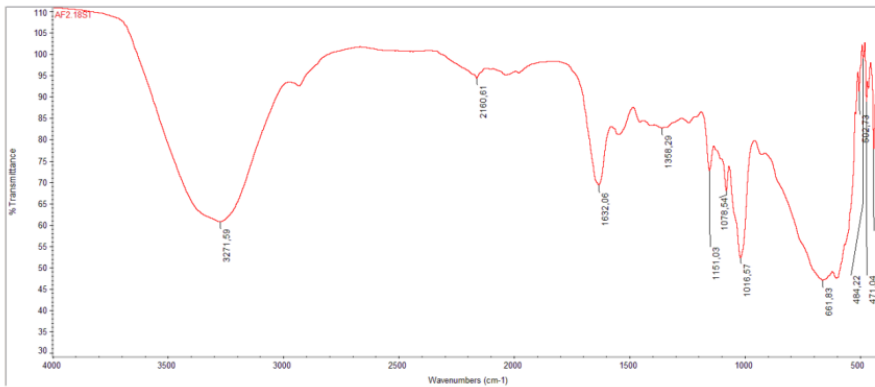
Gambar 9. Pempek Steril dalam kemasan MAP (50% CO<sub>2</sub> : 50% N<sub>2</sub>) (hari ke 6)



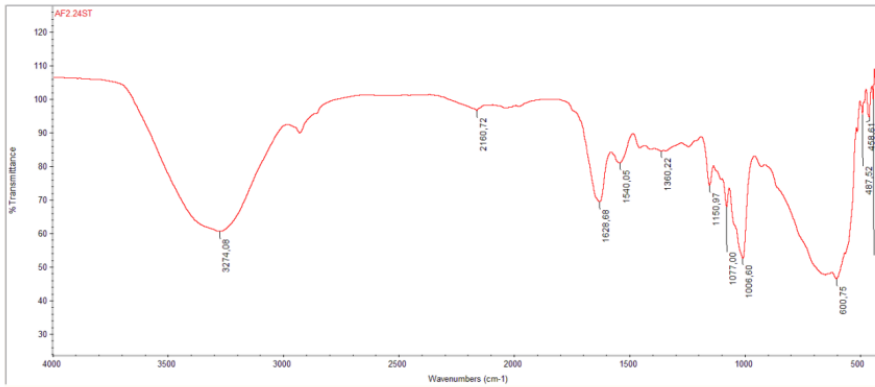
Gambar 10. Pempek Steril dalam kemasan MAP (50% CO<sub>2</sub> : 50% N<sub>2</sub>) (hari ke 9)



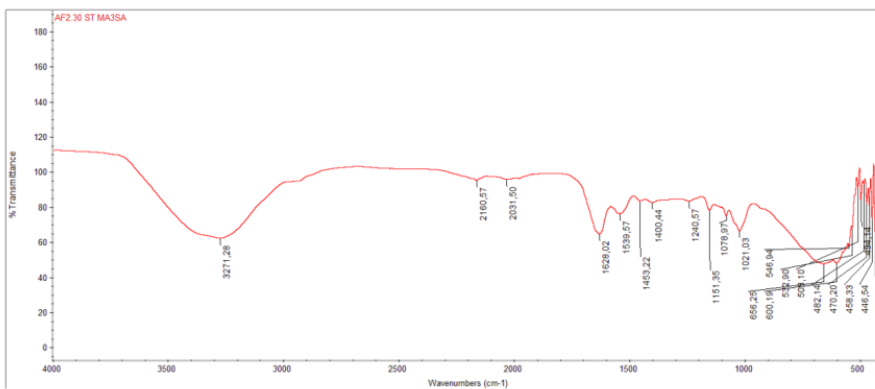
Gambar 11. Pempek Steril dalam kemasan MAP (50% CO<sub>2</sub> : 50% N<sub>2</sub>) (hari ke 12)



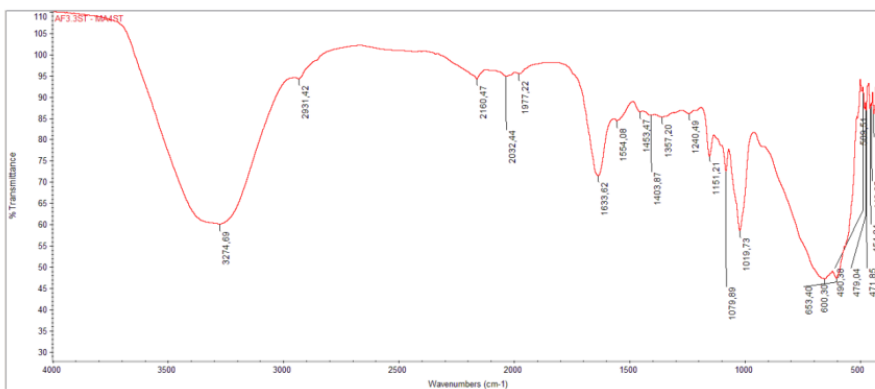
Gambar 12. Pempek Steril dalam kemasan MAP (50% CO<sub>2</sub> : 50% N<sub>2</sub>) (hari ke 18)



Gambar 13. Pempek Steril dalam kemasan MAP (50% CO<sub>2</sub> : 50% N<sub>2</sub>) (hari ke 24)

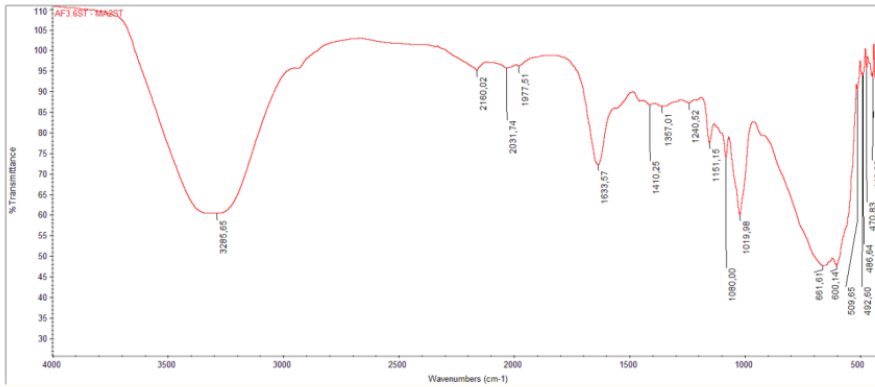


Gambar 14. Pempek Steril dalam kemasan MAP (50% CO<sub>2</sub> : 50% N<sub>2</sub>) (hari ke 30)

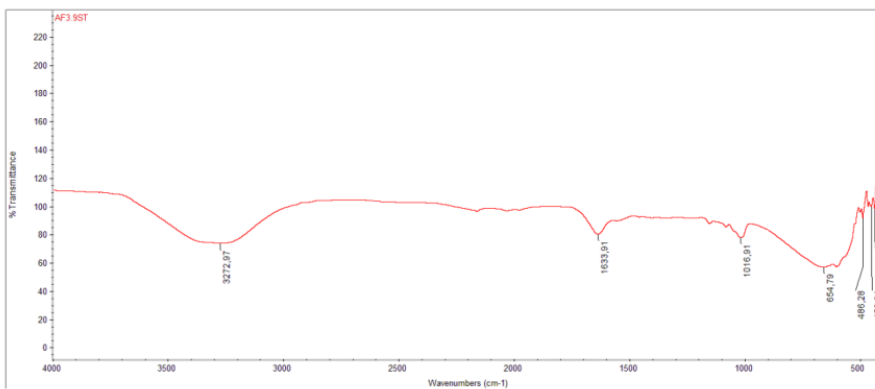


Gambar 15. Pempek Steril dalam kemasan MAP (100% CO<sub>2</sub>) (hari ke 3)

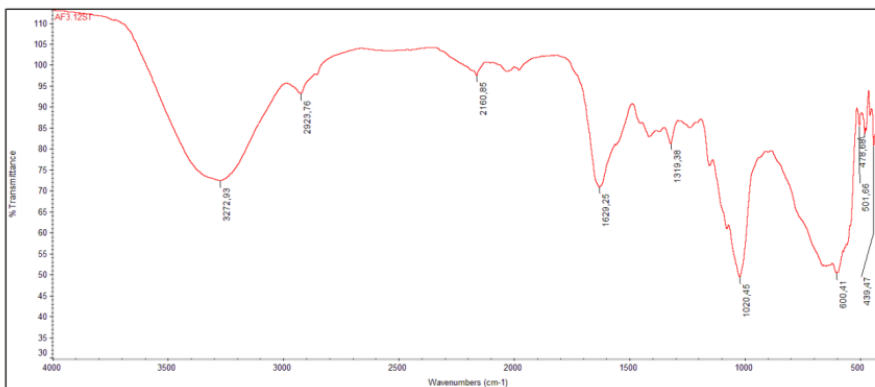




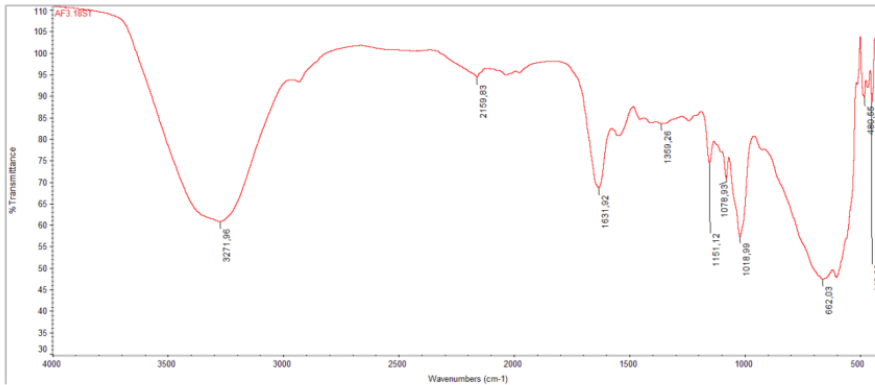
Gambar 16. Pempek Steril dalam kemasan MAP (100% CO<sub>2</sub>) (hari ke 6)



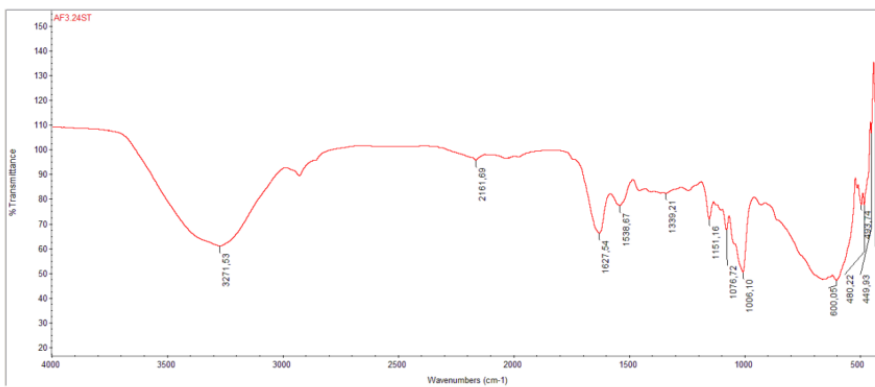
Gambar 17. Pempek Steril dalam kemasan MAP (100% CO<sub>2</sub>) (hari ke 9)



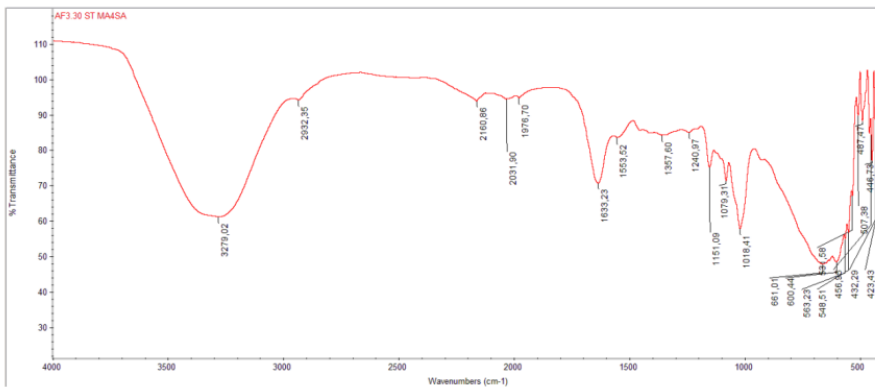
Gambar 18. Pempek Steril dalam kemasan MAP (100% CO<sub>2</sub>) (hari ke 12)



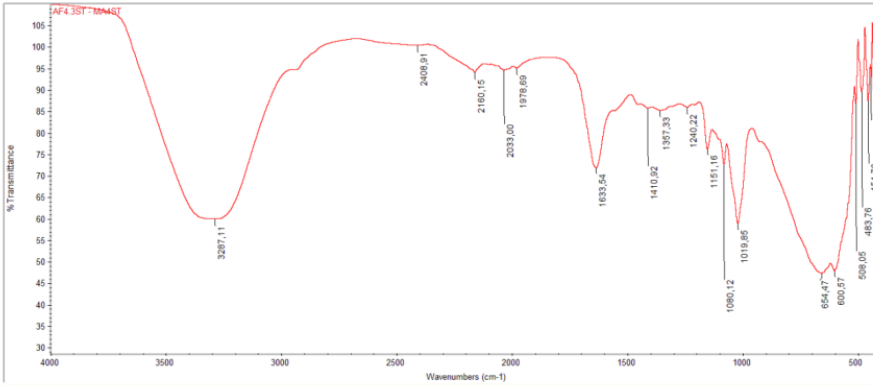
**Gambar 19. Pempek Steril dalam kemasan MAP (100% CO<sub>2</sub>) (hari ke 18)**



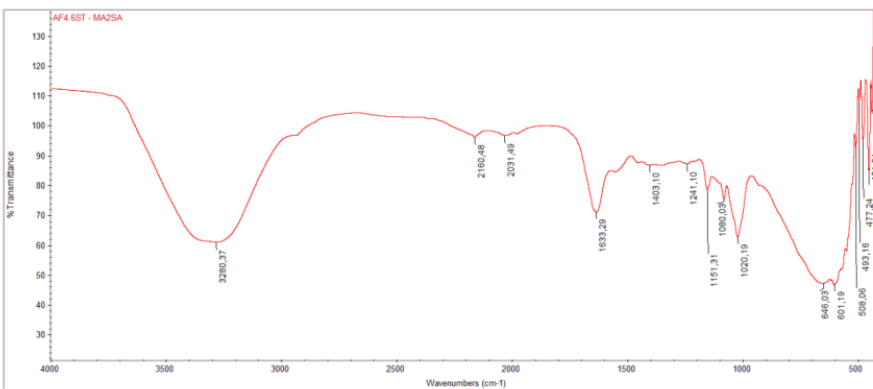
**Gambar 20. Pempek Steril dalam kemasan MAP (100% CO<sub>2</sub>) (hari ke 24)**



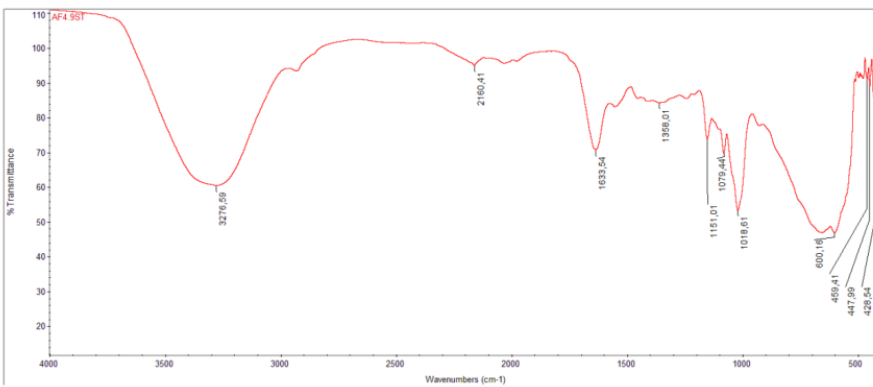
**Gambar 21. Pempek Steril dalam kemasan MAP (100% CO<sub>2</sub>) (hari ke 30)**



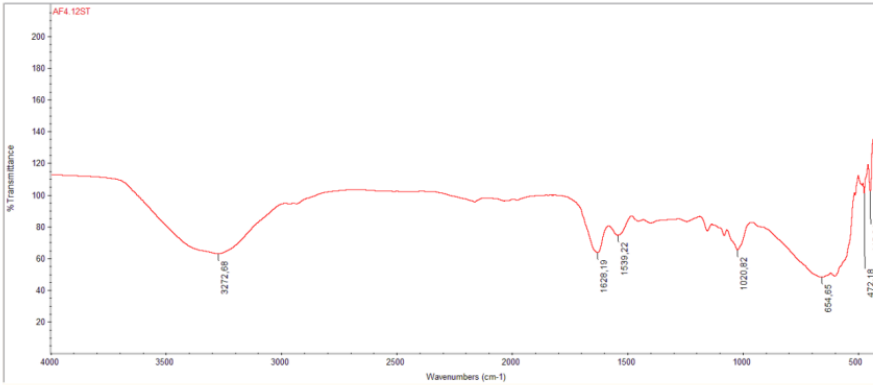
Gambar 22. Pempek Steril dalam kemasan MAP (100% N<sub>2</sub>) (hari ke 3)



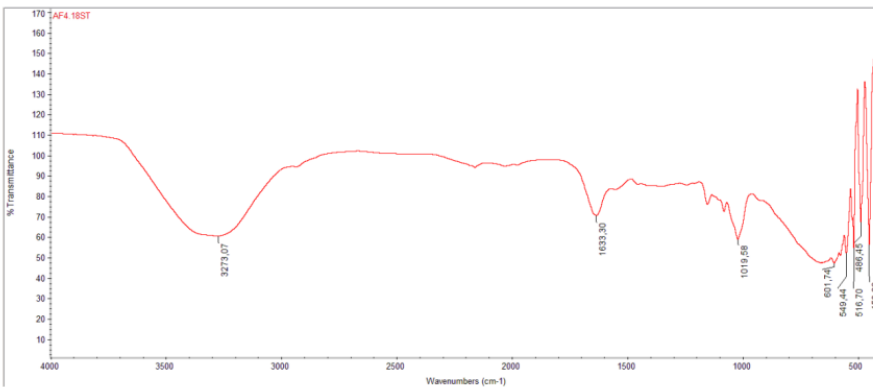
Gambar 23. Pempek Steril dalam kemasan MAP (100% N<sub>2</sub>) (hari ke 6)



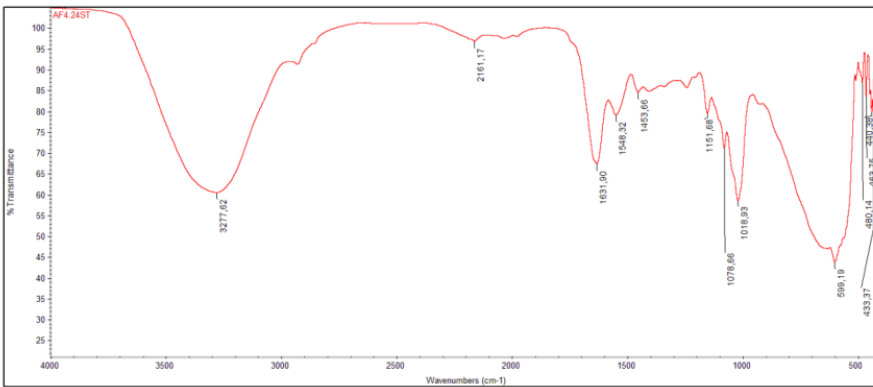
Gambar 24. Pempek Steril dalam kemasan MAP (100% N<sub>2</sub>) (hari ke 9)



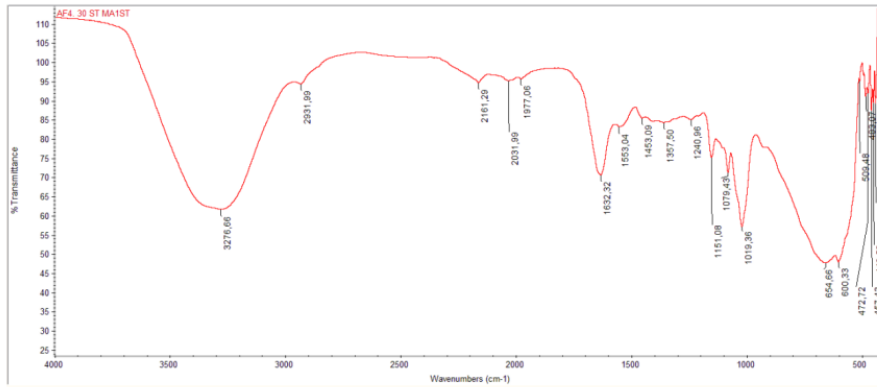
**Gambar 25. Pempek Steril dalam kemasan MAP (100% N<sub>2</sub>) (hari ke 12)**



**Gambar 26. Pempek Steril dalam kemasan MAP (100% N<sub>2</sub>) (hari ke 18)**



**Gambar 27. Pempek Steril dalam kemasan MAP (100% N<sub>2</sub>) (hari ke 24)**



Gambar 28. Pemppek Steril dalam kemasan MAP (100% N<sub>2</sub>) (hari ke 30)

# Artikel 2.pdf

---

## ORIGINALITY REPORT

---

# 10%

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 — 7%  
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