

Judul : **Aplikasi Teknologi Proses Thermal  
Untuk Meningkatkan Mutu,  
Keamanan Dan Keawetan Asinan  
Bogor**

No. : P00200200792  
reg/ID

Tanggal Pendaftaran :  
26?November?2002

Inventor : Dr. Ir. Purwiyatno Hariyadi, MSc  
Dr. Ir. Slamet Budijanto  
Dr. Ir Nuri Andarwulan  
Ir. Rinrin Jamriati  
Fitria Ekayani, STP  
Gatot Supriyadi, Amd  
Rubiyah

Jenis Paten : Paten

### Abstrak

Asinan Bogor merupakan produk khas daerah bogor yang terdiri dari buah bengkuang pepaya, nenas, kedondong, mangga, dan salak yang direndam dalam kuah dengan formulasi tertentu. Namun demikian dengan proses pengolahan yang dipraktekkan sekarang (Gambar 1) keawetan produk sangat terbatas. Inovasi teknologi; khususnya dengan aplikasi paket teknologi proses termal, maka bisa dihasilkan produk asinan dalam kemasan gelas (cup) plastik terbuat dari bahan *polypropylene* (PP) *food grade*, dengan keawetan yang tinggi. Proses termal yang dipalिकासikan adalah proses pemanasan (pasteurisasi) yang dilakukan untuk mencapai nilai  $F_{185F}^{(Z=16)}$  minimal = 6. Dengan mengaplikasikan paket teknologi proses termal ini, maka umur simpan produk Asinan Bogor dalam kemasan dapat diperpanjang hingga 2 bulan (dalam penyimpanan suhu kamar) dan 8 bulan (dalam penyimpanan lemari es) dengan kualitas produk yang tepat aman terjamin.

Aplikasi paket teknologi proses termal ini akan menghasilkan produk asinan dalam kemasan yang lebih awet, mutu baik dan kosnisten dari waktu ke waktu, serta harga yang relatif murah, sehingga tingkat *competitiveness* produk ini menjadi meningkat.