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

No. reg/ID : P00200200792

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 denga 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 *polyprophylene* (PP) *food grade*, dengan keawetan yang tinggi. Proses termal yang dipalikasikan 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 lemaries) 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.