

## **ABSTRAK**

### **PENDUGAAN UMUR SIMPAN BAHAN MAKANAN CAMPURAN (BMC) DARI TEPUNG SUKUN (*Artocarpus communis*) DAN TEPUNG KACANG BENGUK (*Mucuna pruriens L.*) GERMINASI PADA KEMASAN ALUMINIUM FOIL DENGAN METODE AKSELERASI**

**Oleh**

**RINI SAPUTRI**

Bahan makanan campuran (BMC) dari tepung sukun dan tepung kacang benguk germinasi merupakan produk pangan baru yang perlu diketahui umur simpannya untuk mempertahankan nilai gizi dan mendapatkan nilai ekonomis BMC. Tujuan penelitian adalah untuk menentukan umur simpan BMC dari tepung sukun dan kacang benguk germinasi menggunakan kemasan aluminium foil. Penelitian ini menggunakan tiga perlakuan suhu penyimpanan yaitu 30°C, 40°C, dan 50°C dalam inkubator suhu selama satu bulan (28 hari) penyimpanan. Parameter yang diuji untuk menentukan umur simpan BMC adalah kadar air, aroma tepung, aroma bubur, warna tepung, warna bubur, dan rasa bubur. Data yang diperoleh digunakan untuk menduga umur simpan BMC dengan menggunakan metode akselerasi model Arrhenius. Hasil penelitian menunjukkan bahwa umur simpan BMC dari tepung sukun dan tepung kacang benguk germinasi yang dikemas

aluminium foil pada ketebalan 0,10 mm dengan permeabilitas uap air  $0,0768\text{g/m}^2/24\text{jam}$  pada suhu ruang  $25^\circ\text{C}$  adalah 690,30 hari.

Kata kunci : tepung sukun, tepung kacang benguk germinasi, umur simpan

## **ABSTRACT**

### **ESTIMATION SHELF LIFE OF FOOD MIXED (BMC) FROM FLOUR BREADFRUIT (*Artocarpus communis*) AND VELVET BEAN FLOUR (*Mucuna pruriens L.*) GERMINATION METHOD TO ACCELERATION IN ALUMINIUM FOIL PACKAGING**

**By**

**RINI SAPUTRI**

Food ingredients mixed (BMC) of breadfruit flour and benguk bean flour surly germination is a new food product shelf life is to know to maintain nutritional value and get the economic value of BMC. The purpose of this study to determine the shelf life of BMC using aluminum foil packaging. This study uses the three treatments, namely the storage temperature 30°C, 40°C, and 50°C in the incubator for each temperature for one month (28 days). The parameters in the test to determine the shelf life of BMC is the moisture content, flour flavor, flavor porridge, flour color, pulp color and flavor porridge. The data obtained were used to estimate the shelf life of BMC by using the Arrhenius acceleration model. The results give that BMC shelf life of breadfruit flour and velvet bean germination surly are packed by packing aluminum foil with a thickness of 0.10 mm water vapor permeability of 0,0768 at room temperature 25°C  $\text{g/m}^2/24\text{jam}$  of 690,30 days.

**Key words:** breadfruit flour, velvet bean flour germination, shelf life