

Pendugaan Umur Simpan Bahan Makanan Campuran (BMC) Dari Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Dan Tepung Kacang Bengkuk Germinasi (*Mucuna pruriens L.*) Pada Kemasan Aluminium Foil Dengan Metode Akselerasi

**Rini Saputri
0714051017**

Bahan makanan campuran (BMC) antara sukun dan kacang bengkuk merupakan bahan hasil proses suplementasi yang dapat digunakan untuk melengkapi kandungan gizi pada balita, sebagai pendamping ASI (MP-ASI). BMC MP-ASI dari tepung sukun dan kacang bengkuk memiliki kandungan protein dan karbohidrat yang tinggi yaitu 12% protein dan 70% karbohidrat (Setyani dkk, 2010). Pengemasan BMC MP-ASI menggunakan kemasan aluminium foil merupakan salah satu usaha untuk memperpanjang umur simpan dan meningkatkan nilai tambah BMC MP-ASI dari tepung sukun dan kacang bengkuk germinasi. Aluminium foil merupakan kemasan yang mempunyai sifat tahan panas, kedap udara, permeabilitas yang rendah terhadap uap air, tidak korosif dan , kedap cahaya (Rohima, 2010).

Penelitian ini bertujuan menentukan umur simpan BMC dengan menggunakan kemasan aluminium foil. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan tiga perlakuan suhu penyimpanan yaitu 30°C, 40°C, dan 50°C dalam inkubator untuk masing-masing suhu selama satu bulan (28 hari). Parameter yang di uji untuk menentukan umur simpan BMC adalah kadar air, kadar asam lemak bebas, aroma tepung, aroma bubur, warna tepung, warna bubur dan rasa bubur.

Hasil penelitian berupa diketahuinya umur simpan BMC MP-ASI pada suhu ruang dari setiap parameter mutu yaitu parameter kadar air sebesar 62,31 hari, kadar asam lemak bebas sebesar 163,38 hari, aroma tepung sebesar 219,62 hari, aroma bubur sebesar 63,81 hari, warna tepung sebesar 168,2 hari, warna bubur 168,2 hari dan rasa bubur sebesar 124,03 hari. Kandungan protein dan karbohidrat pada BMC MP-ASI dari tepung sukun dan kacang bengkuk germinasi memenuhi syarat mutu SNI SNI-70111. 1-2005 Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) sebesar 13,6250 % untuk kandungan protein dan 74,8412 % untuk kandungan karbohidrat. Parameter mutu organoleptik meliputi aroma tepung, aroma bubur, warna tepung, warna bubur dan rasa bubur memiliki skor rata-rata skor 4 yang berarti BMC MP-ASI mempunyai sifat organoleptik yang diterima oleh panelis.