

ABSTRACT

DETERMINATION OF THE SHELF LIFE OF KELANTING GETUK IN POLYPROPYLENE PLASTIC AND ALUFOIL PLASTIC STANDING POUCH COMBINATION PACKAGING USING ASLT (Accelerated Shelf Life Testing) METHOD

By

Wenti Matanari

Kelanting getuk is one of the processed products made from cassava which has a low water content and high fat which causes damage to food products. This study aims to determine the shelf life of kelanting getuk products packed with polypropylene plastic and a combination of allufoil standing pouch plastic using the ASLT (Accelerated Shelf Life Test) Arrhenius model. Kelanting getuk was stored at storage temperature conditions of 25°C, 35°C and 45°C. Observation of kelanting getuk was carried out every 7 days for 42 days. Observations include analysis of free fatty acid and sensory properties of aroma and crispness. The results showed that the shelf life of kelanting getuk packed with polypropylene plastic was 102.13 days and for the combined allufoil standing pouch plastic was 59.53 days. The best packaging that can maintain the quality of kelanting getuk is polypropylene packaging based on 3 parameters, namely free fatty acid content, aroma, and crispiness.

Key words : Kelanting getuk, packaging, shelf life, Accelerated Shelf Life Test (ASLT) method, Arrhenius model, cassava.

ABSTRAK

PENENTUAN MASA SIMPAN KELANTING GETUK PADA KEMASAN PLASTIK *POLYPROPYLENE* DAN PLASTIK ALUFOIL *STANDING POUCH* KOMBINASI MENGGUNAKAN METODE ASLT (*Accelerated Shelf Life Testing*)

Oleh

Wenti Matanari

Kelanting getuk merupakan salah satu produk olahan berbahan dasar ubi kayu yang mempunyai kadar air rendah dan lemak tinggi yang mengakibatkan kerusakan pada produk makanan. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan masa simpan produk kelanting getuk yang dikemas dengan plastik *polypropylene* dan plastik alufoil *standing pouch* kombinasi menggunakan metode ASLT (*Accelerated Shelf Life Test*) model Arrhenius. Kelanting getuk disimpan pada kondisi suhu penyimpanan yaitu 25°C, 35°C, dan 45°C. Pengamatan terhadap kelanting getuk dilakukan setiap 7 hari sekali selama 42 hari. Pengamatan yang dilakukan meliputi analisis kadar asam lemak bebas dan sifat sensori terhadap aroma dan kerenyahan. Hasil penelitian menunjukkan masa simpan kelanting getuk yang dikemas dengan plastik *polypropylene* adalah 102,13 hari dan untuk plastik alufoil *standing pouch* kombinasi adalah 59,53 hari. Kemasan terbaik yang dapat menjaga mutu kelanting getuk yaitu kemasan *polypropylene* berdasarkan 3 parameter yaitu kadar asam lemak bebas, aroma, dan kerenyahan.

Kata kunci : Kelanting getuk, kemasan, masa simpan, metode ASLT (*Accelerated Shelf Life Test*), model Arrhenius, ubi kayu.