

SEPTI ASTINNA WULANSARI NPM. 160331100059. **PENDUGAAN UMUR SIMPAN NASI JAGUNG MADURA INSTAN MENGGUNAKAN METODE ACCELERATED SHELF LIFE (ASLT).** Dibawah bimbingan **Khoirul Hidayat, ST. MT** dan **Dr. Ir. H. Asfan, MP.**

ABSTRAK

Jagung (Zea mays L.) merupakan salah satu tanaman yang masih dikonsumsi masyarakat Indonesia baik sebagai campuran beras atau sebagai makanan pokok. Pulau Madura merupakan salah satu penghasil jagung terbanyak di wilayah Jawa Timur. Bagi masyarakat Madura jagung digunakan sebagai bahan pangan, dalam pengolahannya masyarakat sehari-hari mencampur jagung yang sudah digiling dengan beras untuk ditanak menjadi nasi (nasi jagung). Salah satu jagung lokal madura adalah jenis jagung Talago, yang memiliki tongkol yang besar dan mempunyai nilai setback yang relatif rendah dibandingkan dengan jagung lainnya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui umur simpan nasi jagung madura instan menggunakan metode Accelerated Shelf Life (ASLT) dengan model Arrhenius. Rancangan penelitian menggunakan RAL (Rancangan Acak Lengkap) dengan dua perlakuan yaitu perlakuan suhu (15°C, 25°C, dan 35°C) dan perlakuan ketebalan kemasan PP dengan masing-masing ketebalan 0,03 mm dan 0,1 mm selama 42 hari. Parameter yang dianalisis meliputi kadar air, warna, sensoris, dan waktu masak (cooking time). Hasil penelitian menunjukkan bahwa umur simpan produk nasi jagung madura instan pada jenis platisk PP ketebalan 0,03 mm pada suhu 15°C yaitu selama 117,80 hari, pada suhu 25°C yaitu selama 120,67 hari, dan pada suhu 35°C yaitu selama 180,77 hari. Sedangkan nasi jagung madura instan yang dikemas menggunakan plastik PP ketebalan 0,1 mm pada suhu 15°C mempunyai umur simpan selama 28,16 hari, pada suhu 25°C selama 123,24 hari, dan pada suhu 35 yaitu 116,07 hari.

Kata Kunci : Arrhenius, Nasi Jagung Madura Instan, Umur Simpan

SEPTI ASTINNA WULANSARI NPM. 160331100059. ESTIMATION SHELF LIFE OF INSTANT MADURA CORN RICE USING ACCELERATED SHELF LIFE (ASLT) METHODE. Under the guidance of Khoirul Hidayat, ST. MT and Dr. Ir. H. Asfan, MP.

ABSTRACT

Maize (Zea mays L.) is one of the plants that are still consumed by people of Indonesia well as a mixture of rice or as a main food. Madura Island is one of the largest corn producer in East Java. For the Madurese corn used as food, in people's daily processing mix with corn milled rice to be boiled rice (corn rise). One of the local corn Madura is Talago corn, which has a great ear and had a strong setback value is relatively low compared with other corn. The purpose of this study was to determine the shelf life of instant Madura corn rice, using Accelerated Shelf Life (ASLT) with Arrhenius models. The research plan using RAL (completely randomized design) with two treatments, the treatment temperature (15 ° C, 25 ° C and 35 ° C) and the treatment of the thickness of PP packaging with each thickness of 0.03 mm and 0.1 mm for 42 day. The parameters analyzed include moisture content, color, sensory, and cooking time (cooking time). The results showed that the shelf life of rice products instant Madura corn on the type platisk PP thickness of 0.03 mm at 15 ° C is for 117.80 days, at a temperature of 25 ° C is for 120.67 days, and at a temperature of 35 ° C is for 180.77 days. Meanwhile, instant Madura corn rice are packed using plastic PP thickness of 0.1 mm at a temperature of 15 ° C has a shelf life as long as 28.16 days, at a temperature of 25 ° C for 123.24 days, and at 35 is 116.07 days,

Keywords : Arrhenius, Instant Madura Corn Rice, Shelf Life