

**Widad Naufal Mubarak** NPM 16.03.3.1.1.00009. Karakteristik Mutu Kerupuk Udang di UMKM Arifah Selama Proses Penyimpanan Dengan Perbedaan Suhu dan Penggunaan Kemasan. Dibawah bimbingan bapak **Dr. Ir. Abdul Aziz Jakfar, MT** dan **Dr. Moh. Fuad Fauzul M, S.TP., M.Si**

---

## **ABSTRAK**

*Kerupuk adalah makanan yang sangat mudah mengalami kerusakan akibat pengaruh lingkungan. Banyak faktor luar yang mempengaruhi penurunan kualitas mutu dari produk kerupuk antara lain suhu dan kemasan dari produk. UMKM ARIFAH terletak di desa Kwanyar, kabupaten Bangkalan Madura. UMKM ini didirikan oleh ibu FATMAWATI pada tahun 2018, namun ijin usaha ini baru disahkan pada 08 september 2019. Perlakuan yang diberikan yaitu kerupuk udang dikemas dengan menggunakan plastik jenis aluminium foil, PE (Polyethylene) 0,12 mm dan 0,05 mm, HDPE (High Density Polyethylene) 0,03 mm dan 0,02 mm, sedangkan suhunya yaitu menggunakan 30°C dan 5°C. Setelah itu produk dimasukkan kedalam box kemudian disimpan selama perkiraan 1 bulan (30 hari) kemudian dilakukan setiap minggu mulai dari minggu 0, 7, 14, 21, dan 28. Pengujian dilakukan terhadap uji kadar air, uji ketengikan, dan uji kerenyahan. Dari semua jenis kemasan yang digunakan baik Aluminium foil, PE 0,12, PE 0,05, HDPE 0,03, dan HDPE 0,02 mengalami kenaikan kadar air, angka peroksida, dan kerenyahan namun kenaikan tertinggi dari ketiga parameter yaitu terdapat pada kemasan HDPE 0,02. Pada uji kadar air penyimpanan 28 hari, kemasan HDPE 0,02 pada suhu 30°C memperoleh nilai 9,25% dan pada suhu 5°C sebesar 7,50%. Pada uji angka peroksida penyimpanan 28 hari, kemasan HDPE 0,02 pada suhu 30°C memperoleh nilai 57,0% dan pada suhu 5°C sebesar 33,0%. Pada uji kerenyahan penyimpanan 28 hari, kemasan HDPE 0,02 pada suhu 30°C.*

**Kata Kunci:** *Aluminium Foil, Polyethylene, High Density Polyethylene, Kadar Air, Angka Peroksida, Kerenyahan.*

**Widad Naufal Mubarak** NPM 16.03.3.1.1.00009. Characteristics of Shrimp Crackers Quality at UMKM Arifah During the Storage Process with Differences in Temperature and Use of Packaging. Under the guidance of **Dr. Ir. Abdul Aziz Jakfar, MT** dan **Dr. Moh. Fuad Fauzul M, S.TP., M.Si**

---

**ABSTRACT**

*Crackers are foods that are easily damaged by environmental influences. There are many external factors that affect the quality degradation of the cracker product, including temperature and packaging of the product. ARIFAH UMKM is located in Kwanyar village, Bangkalan Madura district. This UMKM was founded by Mrs. FATMAWATI in 2018, but this business permit was only validated on September 8, 2019. The treatment given was that shrimp crackers were packed using aluminum foil type plastic, PE (Polyethylene) 0.12 mm and 0.05 mm, HDPE (High Density Polyethylene) 0.03 mm and 0.02 mm, while the temperature is 300C and 50C. After that the product is put into the box and then stored for 1 month (30 days) then it is carried out every week starting from weeks 0, 7, 14, 21, and 28. Tests are carried out on the water content test, rancidity test, and crispness test. Of all types of packaging used, both Aluminum foil, PE 0.12, PE 0.05, HDPE 0.03, and 0.02 HDPE experienced an increase in water content, peroxide value, and crispness, but the highest increase of the three parameters was found in the packaging. HDPE 0.02, In the 28-day storage water content test, HDPE packaging 0.02 at 300C obtained a value of 9.25% and at 50C it was 7.50%. In the 28-day storage peroxide test, HDPE packaging at 0.02 at 300C obtained a value of 57.0% and at 50C at 33.0%. In the 28-day storage crispness test, HDPE packaging was 0.02 at 300C.*

**Keywords:** Aluminum Foil, Polyethylene, High Density Polyethylene, Moisture Content, Peroxide Value, Crunchiness.