

MOH NOR FERDYANSYAH NIM. 130331100009. Penentuan Umur simpan Tepung Nanas (*Ananas Comosus L Merr*) Dengan Menggunakan Metode ASLT (*Accelerated Shelf Life Testing*) Dibawah bimbingan **Ir.Umi Purwandari, M.App.Sc., P.hD** dan **Rakhmawati. S.TP., MT**

ABSTRAK

Kebutuhan terigu semakin meningkat dari tahun ke tahun. Jika kondisi ini berlanjut tentu akan mengancam ketahanan pangan, oleh karena itu pemanfaatan tepung dari bahan baku lokal perlu dikembangkan. Salah satu bahan lokal yaitu dari buah nanas, proses pembuatan tepung nanas ini dilakukan di laboratorium Teknologi Industri Pertanian Universitas Trunojoyo Madura. Setelah dilakukannya pembuatan tepung nanas maka langkah selanjutnya yaitu untuk penentuan umur simpan pada tepung nanas dengan metode ASLT. Didapatkan hasil yang terbaik parameter kadar air yaitu sampel XA, XB dengan perlakuan penyimpanan pada suhu 35°C dengan menggunakan kemasan HDPE yaitu 1 bulan 4 hari, dan sampel YA,YB penyimpanan pada suhu 45°C yaitu 20 hari. Penentuan umur simpan pada tepung nanas parameter warna dengan metode ASLT didapatkan hasil yang terbaik yaitu sampel XA, XB dengan perlakuan penyimpanan pada suhu 35°C dengan kemasan plastik HDPE yaitu 27 hari. Sampel terbaik berikutnya yaitu YA,YB dengan perlakuan penyimpanan pada suhu 45°C dengan kemasan plastik HDPE yaitu 15 hari.

Kata kunci : nanas, tepung, ASLT, daya simpan

MOH NOR FERDYANSYAH NIM. 130331100009. Determination of the shelf life of pineapple (*Ananas Comosus L Merr*) flour using the ASLT (*Accelerated Shelf Life Testing*) method under guidance **Ir.Umi Purwandari, M.App.Sc., P.hD** and **Rakhmawati. S.TP., MT**

ABSTRACT

Flour needs are increasing year by year. If this condition continues, it will certainly threaten food security, therefore the use of flour from local raw materials needs to be developed. One local ingredients are of pineapple, the pineapple ng pemb saturated uatan was conducted in the laboratory of Agricultural Industrial Technology Trunojoyo University. After making pineapple flour, the next step is to determine the shelf life of pineapple flour using the ASLT method. The results obtained were the best water content parameters, namely sample XA, XB with storage treatment at 35oC using HDPE packaging which is 1 month 4 days, and the sample YA, YB storage at 45oC which is 20 days. Determination of shelf life in pineapple flour color parameters with ASLT method obtained the best results, namely sample XA, XB with storage treatment at 35 ° C with HDPE plastic packaging that is 27 days. The next best sample is YA, YB with storage treatment at 45 ° C with HDPE plastic packaging which is 15 days.

Keywords: *pineapple, flour, ASLT, storability*