

ABSTRACT

Shrimp paste is a food that is derived from the processed fish or shrimp fermentation. The fermentation process shrimp paste product at room temperature for 30 days. In the fermentation process, shrimp added with salt. Shrimp paste product will be damaged if stored for too long because of wet spring conditions and unhygienic. Therefore, the information to consumers about shelf life indispensable from shrimp paste. Shelf life is the time required for food products in particular storage conditions to achieve a certain level of quality degradation. Determination of shelf life can be done using methods ASLT (Accelerated Shelf Life Testing) Arrhenius models. Shrimp paste used in this study is a shrimp paste added salt concentration of 15% and shrimp paste in the market that has a salt content of 22.62%, each of which is packaged using packaging HDPE (High Density Polyethylene). Test parameters used are aroma, color, moisture content analysis and analysis of the ash content. Tests carried out using 2 storage temperature is 30oC and 40oC. Whereas the observations in this study is done every week for a month, namely on days 0, 7, 14, 21 and 28. Based on the results of the determination of parameters of the test, the most suitable parameter for estimating the shelf life of the product is a parameters of ash content analysis because it has a correlation coefficient (R^2) the biggest. The results of calculations shelf life shrimp paste using the parameters ash content analysis showed that paste with 15% salt concentration is kept at a temperature of 30oC and 40oC was 374.49 days and 86.32 days. shrimp paste in the market with salt content of 22.62% stored at a temperature of 30oC and 40oC was 525.10 days and 150.70 days.

Keyword: *Shrimp paste, shelf life, ASLT method*

ABSTRAK

Terasi merupakan bahan makanan yang berasal dari hasil olahan ikan atau udang secara fermentasi. Proses fermentasi produk terasi dilakukan pada suhu ruang selama 30 hari. Di dalam proses fermentasi, udang ditambahkan dengan garam. Produk terasi akan rusak jika disimpan terlalu lama karena kondisinya semi basah dan tidak higienis. Oleh karena itu, informasi kepada konsumen tentang umur simpan terasi sangat diperlukan. Umur simpan adalah waktu yang diperlukan produk pangan dalam kondisi penyimpanan tertentu untuk mencapai tingkatan degradasi mutu tertentu. Penentuan umur simpan dapat dilakukan menggunakan metode ASLT (*Accelerated Shelf Life Testing*) model Arrhenius. Terasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah terasi yang ditambahkan konsentrasi garam 15% dan terasi dipasaran yang memiliki kadar garam 22,62% yang masing-masing dikemas menggunakan kemasan HDPE (*High Density Polyethylene*). Parameter uji yang digunakan adalah aroma, warna, analisa kadar air dan analisa kadar abu. Pengujian dilakukan dengan menggunakan 2 suhu penyimpanan yaitu 30°C dan 40°C. Sedangkan pengamatan dalam penelitian ini dilakukan setiap satu minggu selama satu bulan yaitu pada hari ke 0, 7, 14, 21 dan 28. Berdasarkan hasil penentuan parameter pengujian, parameter yang paling sesuai untuk menduga umur simpan produk terasi adalah parameter analisa kadar abu karena memiliki koefisien korelasi (R^2) yang paling besar. Hasil perhitungan umur simpan produk terasi menggunakan parameter analisa kadar abu didapatkan bahwa terasi dengan konsentrasi garam 15% yang disimpan pada suhu 30°C dan 40°C adalah 374,49 hari dan 86,32 hari. Sedangkan terasi dipasaran dengan kadar garam 22,62% yang disimpan pada suhu 30°C dan 40°C adalah 525,10 hari dan 150,70 hari.

Kata kunci: Terasi, umur simpan, metode ASLT