

## INTISARI

### Prediksi Umur Simpan Lele Asap dengan Bumbu Rendang yang dikemas dalam *Retort Pouch* menggunakan Metode ASLT (*Accelerated Shelf-Life Testing*)

Lele (*Clarias* sp.) merupakan salah satu jenis ikan yang umum dibudidayakan dan dikonsumsi di Indonesia. Lele asap bumbu rendang yang dikemas menggunakan *retort pouch* merupakan diversifikasi produk pangan yang menggunakan ikan lele asap sebagai bahan baku utama dan *retort pouch* sebagai alternatif pengalengan. Kombinasi proses pengasapan dan pengalengan merupakan salah satu contoh pengolahan yang dapat mempertahankan mutu dan kualitas produk lele. Penelitian ini bertujuan untuk memprediksi umur simpan produk lele asap menggunakan metode ASLT model Arrhenius. Preparasi penelitian ini diawali dengan pembuatan bumbu rendang, proses *filleting*, dan perendaman menggunakan larutan asap cair dengan konsentrasi 10% selama 1 menit, kemudian dilakukan penirisan dan pengovenan. Lele asap lalu dicampur dengan bumbu rendang dan ditimbang 100g, setelah itu dikemas ke dalam *retort pouch* dan dilakukan proses *exhausting*, sterilisasi menggunakan suhu 121°C selama 20 menit, pendinginan, dan inkubasi selama 14 hari. Penentuan umur simpan produk dilakukan dengan pengamatan parameter mutu pada minggu ke-0, 1, 2, 3, 4, dan 5, dengan angka peroksida sebagai parameter mutu kritis. Hasil penelitian ini menunjukkan prediksi umur simpan produk pada suhu ruang (30°C) selama 12,71 bulan.

Kata Kunci: Lele asap, *retort pouch*, umur simpan, ASLT Arrhenius, angka peroksida

## ABSTRACT

### Shelf-Life Prediction of Smoked Catfish with Rendang Medium in Retort Pouch using ASLT (Accelerated Shelf-Life Testing)

Catfish (*Clarias* sp.) is common cultivated and consumed in Indonesia. Smoked catfish with rendang medium packaged in retort pouch is a food product diversification using catfish as the main ingredient and retort pouch as a canning alternative. Combination of smoking process and canning is a treatment that can maintain the quality of product. The aim of this study was to predict the shelf-life of smoked catfish with rendang medium using ASLT Arrhenius method. Preparation of this research was started by making rendang medium, filleting process, and soaking the catfish fillet into liquid smoke with concentration of 10% for 1 minute, then carried out by curing and drying. The next process was to mixed the smoked catfish with rendang medium, weighed for 100g, and filled into retort pouch. The last stage was exhausting, sterilization process (121°C for 20 minutes), cooling, and incubation for 14 days. Shelf-life determination of the product is performed by doing quality deterioration observation at weeks 0, 1, 2, 3, 4, and 5, with peroxide value as the critical parameter. Result of this research showed the shelf-life of smoked catfish with rendang medium stored at room temperature (30°C) was 12,71 months.

Key words: Smoked catfish, retort pouch, shelf-life, ASLT Arrhenius, peroxide value