

**PENDUGAAN UMUR SIMPAN PRODUK FURIKAKE AYAM ORGANIK
MENGUNAKAN METODE ACCELERATED SHELF LIFE
PENDEKATAN ARRHENIUS DI GASOL PERTANIAN ORGANIK**

INTISARI

Oleh:

Bagus Aji Waskito

19/444178/TP/12555

Furikake ayam organik merupakan produk yang dikembangkan oleh Gasol Pertanian Organik sebagai makanan tambahan untuk MP-ASI anak. Produk ini berbentuk bubuk yang dilengkapi flakes beras, wortel, dan bayam. Furikake ayam organik dikembangkan untuk menambah cita rasa MP-ASI dengan kandungan gizi yang cukup. Sebagai produk yang sedang dikembangkan, pendugaan umur simpan serta identifikasi penurunan mutu sensoris menjadi hal yang perlu dilakukan. Selain itu, berdasarkan peraturan yang berlaku tentang penulisan umur simpan atau kedaluwarsa produk pangan bahwa produsen wajib mencantumkan umur simpan pada kemasan maka dilakukan uji pendugaan umur simpan furikake ayam organik. Pengujian dilakukan dengan metode ASLT pendekatan Arrhenius. Parameter utama dalam pengujian ini adalah sensoris dengan tujuan untuk mengidentifikasi perubahan sensoris yang terjadi selama penyimpanan. Sampel disimpan dalam suhu 30 °C, 40 °C, 50 °C dengan interval waktu 7, 14, 21, 28, 35, 42, dan 49 hari. Kemudian dilakukan uji sensoris yang membandingkan sampel dengan kontrol.

Furikake ayam organik mengalami perubahan seiring bertambahnya waktu dan suhu penyimpanan. Secara keseluruhan perubahan yang terjadi adalah warna furikake ayam organik menjadi lebih kuning hingga kecoklatan, aroma dan rasa menjadi lebih kuat dan muncul karakteristik amis hingga gosong, serta tekstur yang menjadi lebih kasar. Perubahan ini menunjukkan bahwa suhu mempengaruhi karakteristik furikake ayam organik. Pendugaan umur simpan yang diperoleh berdasarkan parameter warna adalah selama 90 hari dengan suhu penyimpanan 25 °C.

Kata kunci: MP-ASI, furikake, umur simpan, ASLT, Arrhenius, uji sensoris

**THE ESTIMATION OF SHELF LIFE ON ORGANIC CHICKEN
FURIKAKE PRODUCT USING ACCELERATED SHELF-LIFE METHOD
WITH ARRHENIUS APPROACH IN GASOL PERTANIAN ORGANIK**

ABSTRACT

By:

Bagus Aji Waskito

19/444178/TP/12555

Organic chicken furikake is a product developed by Gasol Pertanian Organik as an additional food for children's MP-ASI. This product is in powder form which is added with rice flakes, carrots and spinach. Organic chicken furikake was developed to add to the taste of MP-ASI with sufficient nutritional content. As a product that is being developed, estimating shelf life and identifying sensory quality degradation is something that needs to be done. In addition, based on the regulations in force concerning the writing of the shelf life or expiration of food products that producers are required to state the shelf life on the packaging, a test for estimating the shelf life of organic chicken furikake is carried out. The test was carried out using the ASLT method with the Arrhenius approach. The main parameter in this test is sensory with the aim of identifying sensory changes that occur during storage. Samples were stored at 30 °C, 40 °C, 50 °C at intervals of 7, 14, 21, 28, 35, 42 and 49 days. Then a sensory test was carried out comparing the sample with the control.

Organic chicken furikake have the sensory changes with increasing storage time and temperature. Overall, the changes that occurred were that the colour of the organic chicken furikake became more yellow to brown, the aroma and taste became stronger and fishy to burnt characteristics appeared, and the texture became coarser. These changes indicate that temperature affects the characteristics of organic chicken furikake. Shelf life estimation obtained based on colour parameters is 90 days with a storage temperature of 25 °C.

Keywords: MP-ASI, furikake, shelf life, ASLT, Arrhenius, sensory evaluation