

RINGKASAN

Pendugaan Umur Simpan Ikan Tongkol Bumbu Bali Dalam Kaleng Berdasarkan Model Arrhenius, Yari Yasodha Mahaputri, NIM B32181296, Tahun 2021, 42 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP., MP. (Pembimbing).

Ikan tongkol merupakan komoditi perikanan yang banyak dikonsumsi masyarakat namun bersifat mudah mengalami penurunan mutu. Salah satu cara untuk mencegah penurunan mutu ikan tongkol tersebut adalah dikemas dalam kaleng dan diberi tambahan bumbu berupa bumbu bali. Ikan tongkol bumbu bali dalam kaleng memiliki umur simpan lebih lama dibandingkan ikan tongkol segar. Pendugaan umur simpan dilakukan dengan menggunakan model Arrhenius. Perhitungan umur simpan model Arrhenius berdasarkan penurunan mutu yang terjadi selama penyimpanan dengan suhu yang berbeda yaitu 35°C, 45°C dan 55°C.

Metodologi yang digunakan dalam pembuatan ikan tongkol bumbu bali dalam kaleng terdiri dari beberapa tahap yaitu meliputi persiapan bahan baku, pencucian, pemotongan, pembuatan medium atau bumbu bali, *filling* atau pemasukan ikan dan bumbu bali dalam kaleng, *exhausting*, *sealing* atau penutupan kaleng, sterilisasi, pendinginan, pencucian, penyimpanan dan dilanjutkan analisa total bakteri (TPC).

Pendugaan umur simpan ikan tongkol dalam kaleng menggunakan analisa total mikroba sebagai acuan dalam perhitungan model Arrhenius. Perhitungan umur simpan model Arrhenius menggunakan waktu yang singkat karena produk disimpan pada suhu ekstrim sehingga laju penurunan mutu produk berjalan cepat. Setelah penyimpanan 42 hari dan analisa setiap tujuh hari sekali dimulai pada hari ke empat belas didapatkan hasil umur simpan pada 3 suhu penyimpanan yaitu 35°C selama 160,97 hari, pada suhu 45°C selama 149,97 hari dan pada suhu 55°C selama 149,71 hari.