



RINGKASAN

AJENG KURNIASIH. Pendugaan Umur Simpan Saus Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Test* di PT SPF, Tangerang. *Estimating The Shelf Life of Sauce Using The Accelerated Shelf Life Test Method at PT SPF, Tangerang*. Dibimbing oleh RINA MARTINI.

Saus merupakan salah satu olahan makanan yang terbuat dari pasta tomat atau cabai dengan bahan tambahan lain dan diolah menjadi suatu olahan makanan yang mempunyai cita rasa khas dan tekstur yang cukup kental. Umur simpan produk berkaitan dengan karakteristik mutu dari produk yang dihasilkan sehingga menjadi salah satu hal penting dalam menentukan kelayakan produk hingga untuk dikonsumsi. Pendugaan Umur Simpan Saus Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Test* dilakukan di PT SPF, Tangerang. PT SPF, Tangerang merupakan suatu industri pangan yang beroperasi dalam memproduksi berbagai macam olahan saus seperti saus tomat, cabai dan *barbeque*. Selain itu, PT SPF, Tangerang juga memproduksi berbagai macam olahan sambal tradisional.

Pada dasarnya, saus merupakan kedalam kategori pangan yang mengandung kadar air cukup tinggi, sehingga dapat cepat mengalami kerusakan. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan saus juga termasuk kedalam bahan pangan yang mudah rusak seperti buah tomat dan cabai. Berdasarkan hal tersebut, dilakukan pengujian terhadap umur simpan produk untuk mengetahui waktu yang diperlukan produk dalam proses degradasi selama penyimpanan. Adanya penurunan mutu produk selama proses penyimpanan dapat diketahui berdasarkan perubahan karakteristik parameter uji yang dilakukan. Metode *Accelerated Shelf Life Test* dengan persamaan Arrhenius dalam penentuan umur simpan dilakukan pada kondisi penyimpanan yang diatur diluar kondisi normal sehingga produk lebih cepat mengalami penurunan atau kerusakan mutu. Dengan metode ini, penyimpanan produk menggunakan tiga suhu yang berbeda yaitu 27°C, 37°C, dan 47°C. Pengujian dilakukan dengan melakukan uji organoleptik terhadap semua parameter uji menggunakan panelis semi terlatih atau panelis standar. Parameter uji yang digunakan yaitu warna, aroma, rasa dan tekstur saus. Dalam penentuan parameter kritis dapat dilihat berdasarkan nilai energi aktivasi terendah dari masing – masing parameter uji pada setiap sampel.

Hasil dugaan umur simpan produk saus tomat yang disimpan pada suhu 27°C, 37°C, dan 47°C berturut – turut adalah 208,1; 89,5; dan 40,6 hari. Produk saus sambal A dengan konsentrasi penggunaan cabai yang lebih banyak didapat hasil dugaan umur simpan pada suhu 27°C, 37°C, dan 47°C berturut – turut adalah 260,9; 173,8; dan 118,7 hari. Dan untuk produk saus sambal B dengan konsentasi penggunaan cabai yang lebih sedikit hasil dugaan umur simpan pada suhu 27°C, 37°C, dan 47°C berturut – turut adalah 269,0; 103,8; dan 42,5 hari. Semakin tinggi suhu dan lamanya waktu penyimpana saus, umur simpan saus akan semakin singkat.

Kata kunci : Degradasi, metode ASLT, penurunan mutu, saus, umur simpan