PENDUGAAN UMUR SIMPAN COOKIES MPASI DARI TEPUNG MENIR DENGAN METODE ARRHENIUS DI BB PASCAPANEN, BOGOR

AMALIA RIZKI RAMADHANI



SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN SEKOLAH VOKASI **INSTITUT PERTANIAN BOGOR BOGOR** 2021

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah

pta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir "Pendugaan Umur Simpan Cookies MPASI dari Tepung Menir dengan Metode Arrhenius di BB Pascapanen, Bogor" adalah karya saya dengan arahan dari dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Oktober 2021

Amalia Rizki Ramadhani J3E118088



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber: . Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah



RINGKASAN

AMALIA RIZKI RAMADHANI. Pendugaan Umur Simpan Cookies MPASI dari Tepung Menir dengan Metode Arrhenius di BB Pascapanen, Bogor. Shelf Life Estimation of MPASI Cookies from Groat Flour with Arrhenius Method at BB Pascapanen, Bogor. Dibimbing oleh IKA AMALIA KARTIKA.

Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian (BB Pascapanen) merupakan salah satu unit kerja di bawah Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Kementerian Pertanian. BB Pascapanen memiliki tugas pokok melaksanakan dan merumuskan program penelitian serta pengembangan peknologi pascapanen pertanian.

Menir merupakan salah satu hasil samping dari penggilingan padi yang biasanya digunakan sebagai pakan ternak. Selama ini pemanfaatan menir masih belum optimal, namun ada cara baru dengan mengolah menir menjadi tepung. Tepung menir ini diaplikasikan dalam pembuatan *cookies* MPASI yang merupakan salah satu produk inovasi milik BB Pascapanen. *Cookies* merupakan makanan yang kup popular dan dipandang sebagai produk pangan yang baik untuk kebutuhan khusus manusia. Salah satunya produk pangan MPASI untuk balita. Menir beras yang digunakan dalam produksi *cookies* MPASI terdiri dari dua varietas, yaitu hapari 32 (INP 32) dan *Nutrizinc* yang merupakan tepung INP 32 yang difortifikasi zat zinc.

Produk cookies MPASI dilakukan uji pendugaan umur simpan untuk mengetahui umu simpan dan mengetahui suhu penyimpanan yang tepat. Metode Accelerated Shelf Life Test dengan model Arrhenius dalam penentuan umur simpan dilakukan pada kondisi penyimpanan yang diatur di luar kondisi normal sehingga produk lebih cepat mengalami penurunan mutu. Dengan metode ini, penyimpanan produk menggunakan tiga suhu yang berbeda, yaitu 27°C, 37°C, dan 50°C. Pengujian dilakukan dengan menguji kadar air, aktivitas air (aw), dan tekstur. Parameter kritis ditentukan berdasarkan nilai energi aktivasi terendah dari masingmasing parameter uji. Hasil dugaan umur simpan cookies A dengan parameter kritis kadar air adalah 4,3 bulan pada suhu 27°C, 8,5 bulan pada suhu 37°C, dan 8,5 bulan pada suhu 50°C. Dugaan umur simpan parameter kritis aw adalah 9,6 bulan pada suhu 27°C, 4,8 bulan pada suhu 37°C, dan 19,2 bulan pada suhu 50°C. Dugaan umur simpan parameter tekstur adalah 3,0 bulan pada suhu 27°C, 0,7 bulan pada suhu 37°C, dan 1,2 bulan pada suhu 50°C. Sedangkan dugaan umur simpan cookies B dengan parameter kritis kadar air adalah 3,4 bulan pada suhu 27°C, 1,9 bulan pada suhu 37°C, dan 3,4 bulan pada suhu 50°C. Dugaan umur simpan parameter kritis a_w, yaitu 9,6 bulan pada suhu 27°C, 4,8 bulan pada suhu 37°C, dan 4,8 bulan pada suhu 50°C. Dugaan umur simpan parameter tekstur adalah 2,0 bulan pada suhu 27°C, 2,0 bulan pada suhu 37°C, dan 2,4 bulan pada suhu 50°C. Semakin tinggi Suhu dan lamanya waktu penyimpanan pada cookies A dengan parameter kadar air dan aw, umur simpannya akan semakin lama. Tetapi parameter tekstur memiliki umur simpan lebih lama pada suhu 27°C. Sedangkan cookies B memiliki umur simpan yang lama pada suhu 27°C untuk parameter kadar air dan aw, serta pada Suhu 50°C untuk parameter tekstur.

Kata kunci: Arrhenius, cookies, menir, umur simpan

akUniversity

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber: a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



© Hak Cipta milik IPB, tahun 2021 Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya Repentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber: Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

PENDUGAAN UMUR SIMPAN COOKIES MPASI DARI TEPUNG MENIR DENGAN METODE ARRHENIUS DI BB PASCAPANEN, BOGOR

AMALIA RIZKI RAMADHANI



Laporan Akhir sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN SEKOLAH VOKASI INSTITUT PERTANIAN BOGOR BOGOR 2021



2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.



Bogor Agricultura Puniversity

Penguji pada ujian laporan akhir: Rianti Dyah Hapsari, S.T.P., M.Sc

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:



Judul Laporan Akhir : Pendugaan Umur Simpan Cookies MPASI dari Tepung

Menir dengan Metode Arrhenius di BB Pascapanen,

Bogor

Amalia Rizki Ramadhani Nama

NIM J3E118088

Disetujui oleh

embimbing

Dr. Ir. Ika Amalia Kartika, M.T.

Ika Amalia Kartika

te: 14 Okt 2021 11.24.59 WIB

Diketahui oleh

Dr. Ir. Ika Amalia K

Cipta milik IPB (Institut Pertantal Francisco Pertantal Francisc

Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P. NIP. 197102262002 12200age of Vocational Studies.

Dekan Sekolah Vokasi

Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec. NIP. 196106181986091001

Tanggal Ujian: 26 Agustus 2021 Tanggal Lulus: