

1. 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.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

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 teknologi 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 cukup populer 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 Inpari 32 (INP 32) dan *Nutrizinc* yang merupakan tepung INP 32 yang difortifikasi zat *zinc*.

Produk *cookies* MPASI dilakukan uji pendugaan umur simpan untuk mengetahui umur 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 (a_w), dan tekstur. Parameter kritis ditentukan berdasarkan nilai energi aktivasi terendah dari masing-masing 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 a_w 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 a_w , 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 a_w , serta pada suhu 50°C untuk parameter tekstur.

Kata kunci : *Arrhenius*, *cookies*, menir, umur simpan