

**PENDUGAAN UMUR SIMPAN KERIPIK PISANG  
MENGUNAKAN METODE ACCELERATED SHELF-LIFE  
TESTING (ASLT) DENGAN PENDEKATAN ARRHENIUS**  
*(Studi Kasus UMKM Keripik Pisang Nuri Rashi)*

**SUKMA AULIA RAIHAN  
1911132002**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2023**

**PENDUGAAN UMUR SIMPAN KERIPIK PISANG  
MENGUNAKAN METODE ACCELERATED SHELF-LIFE  
TESTING (ASLT) DENGAN PENDEKATAN ARRHENIUS  
(Studi Kasus UMKM Keripik Pisang Nuri Rashi)**

Sukma Aulia Raihan, Risa Meutia Fiana, Santosa

**ABSTRAK**

Pengolahan yang dapat dilakukan untuk memperpanjang umur simpan dari buah pisang yaitu mengolah buah pisang menjadi keripik pisang. Produk pangan yang melalui proses penggorengan seperti keripik pisang, dapat menyerap minyak yang nantinya akan mempengaruhi kualitas dari produk dan mempengaruhi masa simpan dari produk. Pendugaan umur simpan keripik pisang menggunakan metode ASLT dengan pendekatan Arrhenius dengan variasi suhu 28°C, 35°C, dan 45°C. Pendugaan umur simpan pada suhu 28°C yaitu selama 340 hari, suhu penyimpanan 35°C umur simpan keripik pisang selama 240 hari dan suhu penyimpanan 45°C umur simpan keripik pisang selama 149 hari. Kemasan yang tepat dapat memperpanjang umur simpan dari produk yang dikemas nantinya hal ini dikarenakan fungsi dari kemasan itu sendiri adalah sebagai pelindung yang melindungi produk dari pengaruh lingkungan ataupun dari produk itu sendiri. Kemasan merupakan bagian penting dalam produk, karena kemasan berfungsi sebagai perlindungan dan pembungkus produk. Jenis kemasan yang sering digunakan dalam mengemas produk keripik adalah alumunium foil karena alumunium foil tahan panas, kedap udara, permeabilitas uap air rendah, tidak korosif dan buram, sehingga peningkatan aw dapat diminimalkan. Selain memperhatikan jenis kemasan yang digunakan untuk meningkatkan umur simpan dari produk yang dikemas, desain kemasan sangat mempengaruhi aspek pasar dari produk yang dikemas nantinya.

**Kata kunci:** keripik pisang, umur simpan, kemasan, arrhenius