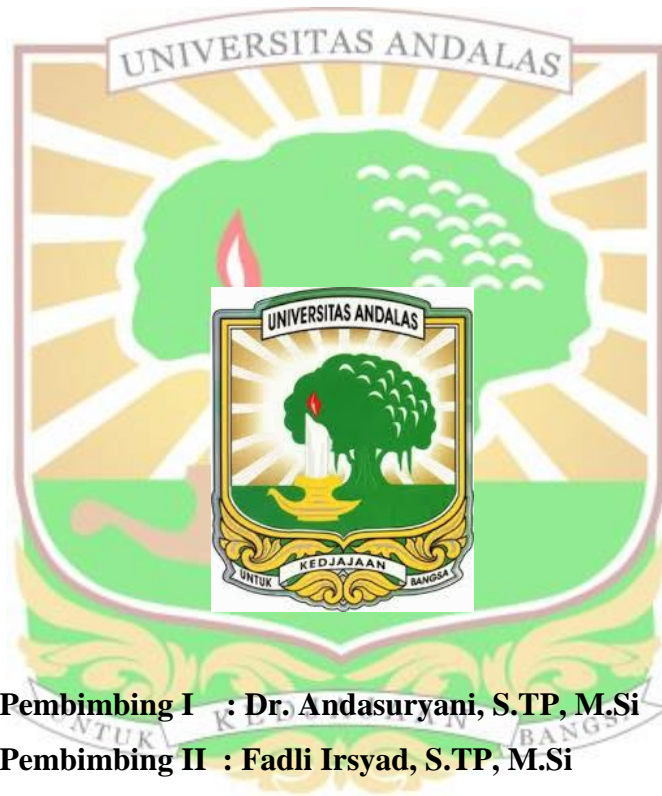


**PENDUGAAN UMUR SIMPAN IKAN ASIN SELAR BENTONG
(*Selar crumenophthalmus*) DENGAN METODE *ARRHENIUS***

M.DWIKI ERWANDA
No. BP : 1211113014



Pembimbing I : Dr. Andasuryani, S.TP, M.Si

Pembimbing II : Fadli Irsyad, S.TP, M.Si

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2019**

PENDUGAAN UMUR SIMPAN IKAN ASIN SELAR BENTONG (*Selar crumenophthalmus*) DENGAN METODE *ARRHENIUS*

M. Dwiki Erwanda, Andasuryani, Fadli Irsyad

ABSTRAK

Ikan selar bentong merupakan salah satu hasil laut kota Padang dengan jumlah produksi 464,70 ton. Tingginya volume produksi ikan selar bentong mengharuskan nelayan maupun pedagang untuk menjaga mutu ikan. Salah satu pengolahan yang dapat menambah umur simpan yaitu dengan mengolah ikan selar bentong dalam bentuk ikan asin. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui umur simpan dari ikan asin selar bentong dengan menggunakan persamaan *Arrhenius*. Pengeringan ikan asin dilakukan dengan dua cara, pengeringan menggunakan alat (*artificial*) dan secara manual. Penyimpanan dilakukan pada suhu 20 °C, 30 °C, 40 °C, dan 50 °C. Model matematis pendugaan umur simpan ikan asin selar bentong pengeringan dengan alat (*artificial*) adalah $y = -4533,4x + 14,278$ ($R^2 = 0,602$) dan ikan asin selar bentong adalah $y = -8567,4x + 26,777$ ($R^2 = 0,971$). Ikan asin selar bentong dengan pengeringan *artificial* yang disimpan pada suhu 20°C, 30°C, 40°C, 50°C berturut-turut mempunyai umur simpan 12 hari, 19 hari, 31 hari dan 49 hari. Sementara itu, ikan asin selar bentong dengan pengeringan matahari yang disimpan pada suhu 20°C, 30°C, 40°C, 50°C berturut-turut mempunyai umur simpan selama 3 hari, 8 hari, 20 hari dan 47 hari, sehingga dapat dinyatakan bahwa semakin rendah suhu penyimpanan, maka semakin pendek umur simpan produk ikan asin selar bentong, dan semakin tinggi suhu penyimpanan, maka umur simpan produk akan semakin panjang.

Kata kunci – *Arrhenius*, Ikan Selar Bentong, Pengeringan, Umur Simpan