

ABSTRAK

Septiani Nurcahyanti. 24020220140090. **Pendugaan Umur Simpan *Rice Crispy Ikan Pari (Dasyatis pastinaca)* Menggunakan Metode *Accelerated Shelf-Life (ASLT)* Model *Arrhenius*.** Di bawah bimbingan Arina Tri Lunggani dan Noer Layli.

Umur simpan merupakan kriteria penting pada mutu pangan. Produk makanan yang mudah dikonsumsi sebagai sarapan adalah *rice crispy*. *Rice crispy* merupakan makanan ringan berwarna kuning kecokelatan yang bertekstur renyah. Tujuan dari penelitian ini adalah mendapatkan umur simpan *rice crispy* ikan pari menggunakan metode *Accelerated Shelf Life-Test (ASLT)* dengan model *Arrhenius*. Penelitian ini dilakukan dengan menentukan mutu awal *rice crispy* ikan pari yang disimpan pada *climatic chamber* dengan suhu 25°C, 40°C, dan 60°C dilakukan dengan pengamatan dan pengujian setiap tujuh hari pada parameter angka lempeng total (ALT), warna (L*), tekstur, kadar air, dan asam lemak bebas. Hasil penelitian menunjukkan mutu awal *Rice Crispy* ikan pari terdiri atas angka lempeng total (ALT) sebesar $< 1 \times 10^2$ CFU/g, warna L* (lightness) atau kecerahan sebesar 70,36, tekstur sebesar 2.906 g, kadar air sebesar 29,87%, dan asam lemak bebas sebesar 0,58%. Sedangkan penurunan mutu diperoleh produk *rice crispy* ikan pari yaitu angka lempeng total (ALT) sebesar $7,920 \times 10^3$ CFU/g, warna kecerahan atau L* (lightness) sebesar 24,62, tekstur sebesar 1.322 g, kadar air sebesar 9.30%, dan asam lemak bebas sebesar 0,583%. Parameter yang digunakan untuk menentukan umur simpan adalah tekstur karena memiliki kerusakan mutu terendah yakni 1.105.745 kal/mol dengan hubungan kemiringan $\ln(K)$ dengan $1/T$ adalah $y = -556,77x - 2,4152$ dengan nilai $R^2 = 0,8182$. Umur simpan *rice crispy* ikan pari adalah yang disimpan pada *climatic chamber* dengan suhu 25°C adalah 30 hari, pada suhu 40°C adalah 30 hari dan suhu 60°C adalah 60 hari.

Kata Kunci: *Accelerated Shelf-Life (ASLT)*, *Arrhenius*, *Rice Crispy* Ikan Pari, Umur Simpan.