

ABSTRAK

Rijal Nur Ramadhan. B. 1810474. Estimation of the Shelf Life of Aroma Cheese With Cold Storage Conditions Using the Accelerated Shelf Life Arrhenius Method. Skripsi. Suvervised by Aminullah and Intan Kusumaningrum.

Aroma cheese is one of the innovations of processed cheese products covered with spring roll skin. Aroma cheese is a food that is easily damaged because it has a high water and content. The purpose of this study was to determine the shelf life of aroma cheese at different storage temperatures and use of silica gel using the *Accelerated Shelf Life Testing (ASLT)* method of the Arrhenius model. This study used a RAL two factors, with storage temperature and use of silica gel. The results showed that the shelf life of aroma cheese with the critical parameters of texture without the addition of silica gel at -10°C was 101.8 days and at 5°C was 45.12 days. While the shelf life of aroma cheese with the addition of silica gel with critical parameters of texture at -10°C was 77.2 days, and at 5°C was 38.68 days and the lower the storage temperature, the the longer the shelf life. Based on the use of silica gel aroma cheese without silica gel has a longer shelf life compared to aroma cheese with silica gel under cold storage conditions

Keywords: Arrhenius, aroma cheese, shelf life, silica gel, temperature.

ABSTRAK

Rijal Nur Ramadhan. B.1810474. Pendugaan Umur Simpan Keju Aroma Dengan Kondisi Penyimpanan Dingin Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life* Pendekatan Arrhenius. Skripsi. Dibawah bimbingan Aminullah dan Intan Kusumaningrum.

Keju aroma merupakan salah satu inovasi produk olahan keju yang dilapisi dengan kulit lumpia. Keju aroma merupakan makanan yang mudah rusak karena memiliki kadar air dan a_w yang tinggi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menduga umur simpan keju aroma pada suhu penyimpanan dan penggunaan silika gel menggunakan metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) model Arrhenius. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap berdasarkan dua faktor yaitu suhu penyimpanan dan penggunaan silika gel. Hasil penelitian menunjukkan umur simpan keju aroma dengan parameter kritis sensori tekstur tanpa penambahan silika gel pada suhu -10°C adalah 101,8 hari dan pada suhu 5°C adalah 45,12 hari. Sedangkan umur simpan keju aroma dengan penambahan silika gel dengan parameter kritis tekstur pada suhu -10°C adalah 77,2 hari dan pada suhu 5°C adalah 38,68 hari, semakin rendah suhu penyimpanan maka semakin lama pula umur simpannya. Berdasarkan penggunaan silika gel keju aroma tanpa silika gel memiliki umur simpan yang lebih lama dibandingkan dengan keju aroma dengan silika gel pada kondisi penyimpanan dingin.

Kata kunci: Arrhenius, Keju aroma, suhu, umur simpan