

INTISARI

Maksud dari penelitian ini adalah menduga umur simpan dendeng jantung pisang tempe berdasarkan pendekatan *Arrhenius* dengan tujuan mengetahui berapa lama umur simpan dendeng jantung pisang substitusi tempe pada suhu penyimpanan yang berbeda berdasarkan pendekatan *Arrhenius*.

Pada pendugaan umur simpan suatu produk perlu dilakukan pengujian parameter yang mempengaruhi mutu produk sebelum disimpan untuk periode tertentu. Parameter yang diamati pada dendeng jantung pisang substitusi tempe sebelum dilakukan penyimpanan meliputi kadar air metode gravimetri dan angka peroksida metode titrasi. Parameter-parameter tersebut dianalisis mulai awal penyimpanan pada hari ke-0.

Berdasarkan data hasil perhitungan kadar air pada sampel dendeng jantung pisang kepek substitusi tempe dalam kondisi sebelum dan setelah digoreng yang disimpan pada suhu yang berbeda, didapat hasil dimana kadar air kritis dendeng menurut SNI adalah sebesar 12% sehingga umur simpan produk dendeng jantung pisang kepek substitusi tempe yang dikemas menggunakan plastik dalam kondisi sebelum digoreng pada masing – masing suhu adalah 22 hari pada suhu 15°C, 18 hari pada suhu 25°C, dan 12 hari pada suhu 35°C. Sedangkan umur simpan produk yang dikemas dalam plastik PP dengan kondisi setelah digoreng memiliki umur simpan 17 hari pada suhu 15°C, 15 hari pada suhu 25°C, dan 11 hari pada suhu 35°C. Sedangkan, berdasarkan hasil analisis angka peroksida yang dilakukan, tidak menunjukkan adanya angka peroksida yang terdeteksi selama penyimpanan pada suhu 15°C, 25°C dan 35°C. Hasil analisis kadar protein pada dendeng jantung pisang kepek substitusi tempe yang dianalisis menggunakan metode *kjedahl*, diperoleh kadar protein dendeng jantung pisang substitusi tempe yaitu sebesar 22.8%

Kata kunci : dendeng, jantung pisang, tempe, umur simpan, kadar air, kadar protein