

## INTISARI

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menduga umur simpan otak-otak ikan tenggiri yang dikemas *edible coating* antimikroba dengan suhu penyimpanan yang berbeda berdasarkan metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) model *Arrhenius*. Manfaat dari penelitian ini adalah diharapkan dapat memberikan informasi ilmiah yang bermanfaat tentang pengaruh suhu penyimpanan dan penggunaan *edible coating* antimikroba terhadap umur simpan otak-otak ikan tenggiri, dapat memperpanjang umur simpan otak-otak ikan tenggiri yang dikemas dengan *edible coating* antimikroba.

Penelitian ini dilakukan untuk menduga umur simpan otak-otak ikan tenggiri yang dikemas *edible coating* antimikroba menggunakan metode *Arrhenius* dengan cara menyimpan otak-otak ikan pada suhu penyimpanan yang berbeda yaitu 5°C, 15°C dan 25°C selama 5 hari dan diamati perubahan mutu produk setiap hari. Parameter yang dianalisis adalah kadar air, jumlah total mikroba dan organoleptik.

Penggunaan *edible coating* antimikroba pada otak-otak ikan tenggiri dapat memperlambat kerusakan yang disebabkan oleh peningkatan kadar air. Berdasarkan hasil analisis kadar air pada sampel otak-otak ikan tenggiri yang dikemas *edible coating* antimikroba didapat umur simpan produk pada masing-masing suhu adalah 3 hari pada suhu 5°C, 2 hari pada suhu 15°C dan 25°C. Berdasarkan hasil analisis total mikroba pada sampel otak-otak ikan tenggiri yang dikemas *edible coating* antimikroba didapat umur simpan produk pada masing-masing suhu adalah 5 hari pada suhu 5°C, 3 hari pada suhu 15°C, dan 2 hari pada suhu 25°C.

Kata kunci : Otak-otak Ikan, *edible coating*, umur simpan, kadar air, total mikroba

## **ABSTRACT**

*The purpose of this research is to predicted the shelf life of mackerel “otak-otak” are packed antimicrobial edible coating with different storage temperature based on accelerated shelf life testing (ASLT) method Arrhenius model. The benefits of this research is expected to provide useful scientific information about the effect of storage temperature and the use of antimicrobial edible coating on shelf life of mackerel “otak-otak”, extend shelf life of mackerel “otak-otak” are packed with antimicrobial edible coating.*

*This research was conducted to estimate the shelf life of mackerel “otak-otak” are packed antimicrobial edible coating using the Arrhenius method by storing “otak-otak” at different storage temperature is 5°C, 15°C and 25°C for 5 days and evaluated changes of quality product every day. The parameters analyzed were moisture content, total microbes and organoleptic.*

*The use of antimicrobial edible coating on “otak-otak” of mackerel can slow down the damage caused by the increase of water content. Based on the analysis of water content in sample of mackerel “otak-otak” are packed antimicrobial edible coating obtained the shelf life of the product at each temperature was 3 days at a temperature of 5°C, 2 days at a temperature of 15°C and 25°C. Based on the analysis of total microbes in sample of mackerel “otak-otak” are packed antimicrobial edible coating obtained the shelf life of the product at each temperature was 5 days at a temperature of 5°C, 3 days at a temperature of 15°C and 2 days at a temperature of 25°C.*

*Keywords : Otak-otak, edible coating, shelf life, water content, total microbes*