**INTISARI**

Jus merupakan bahan pangan yang sangat mudah rusak. Maksud dari penelitian ini adalah untuk memanfaatkan dan memberi variasi olahan ubi jalar ungu menjadi produk minuman yang menyehatkan.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan umur simpan dari jus ubi jalar ungumelalui perubahan mutu (fisika, kimia dan mikrobiologis) terhadap suhu dan lama penyimpanan dengan penerapan model Arrhenius. Manfaat penelitian ini adalah dapat mengetahui umur simpan dan suhu yang tepat untuk penyimpanan yang baik untuk jus ubi jalar ungu dan yang dapat mempengaruhi penentuan umur simpan dengan menggunakan model Arrhenius.

Penelitian ini dilakukan untuk menduga umur simpan jus ubi jalar ungu dengan menggunakan metode Arrhenius dengan cara menyimpan jus ubi jalar ungu pada suhu 15oC, 25oC dan 35oC dengan melihat perubahan mutu jus ubi jalar ungu selama 7 hari. Parameter yang dianalisis adalah antosianin, total mikroba, total *soluble solid* (TSS), dan pH. Dimana masa simpan jus ubi jalar ungu diduga sampai 2,01 hari (2 hari 14 jam) untuk kadar antosianin, 0,94 hari (22 jam 33 menit) untuk total mikroba, 17,54 (17 hari 12 jam) hari untuk *Total Soluble Solid* (TSS), dan 21,16 (21 hari 3 jam) untuk pH. Besarnya laju penurunan mutu (Q10) pada *range* suhu 15 - 25 ºC yaitu 1,48 untuk kadar antosianin, 2,17 untuk total mikroba, 1,12 untuk *Total Soluble Solid* (TSS), dan 1,13 untuk pH. Nilai Q10 pada *range* suhu 25 - 35 ºC yaitu 1,63 untuk kadar antosianin, 2,06 untuk total mikroba, 1,03 untuk *Total Soluble Solid* (TSS), 2,53 untuk pH.