

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menduga umur simpan "*lahang*" (minuman nira aren) menggunakan metode *Arrhenius* dan dapat mengetahui suhu penyimpanan yang optimal untuk "*lahang*" (minuman nira aren).

Penelitian menggunakan metode *Arrhenius* terhadap "*lahang*" (minuman nira aren) yang dipasteurisasi kemudian sampel diamati selama 5 hari mulai hari ke 0, 1, 2, 3, 4, dan 5 ; serta disimpan pada suhu penyimpanan 10°C, 27°C, dan 37°C; respon dalam penelitian adalah respon mikrobiologi (jumlah total mikroba metode TPC). Penelitian dilakukan dengan 3 (tiga) kali ulangan.

Metode penelitian terdiri dari penelitian pendahuluan bertujuan untuk menentukan suhu pasteurisasi, yaitu menggunakan suhu 70°C, 80°C, dan 90°C dengan waktu 30 menit. Penelitian utama bertujuan untuk mengetahui penurunan kualitas "*lahang*" (minuman nira aren) yang disimpan pada berbagai suhu penyimpanan terhadap jumlah total mikroba sehingga dapat diduga umur simpannya.

Hasil penelitian pendahuluan menunjukkan bahwa umur simpan "*lahang*" (minuman nira aren) yang disimpan pada suhu penyimpanan 10°C yaitu 24,47 hari, 27°C yaitu 15,35 hari dan 37°C yaitu 11,95 hari.

Kata kunci : Nira, nira aren, *lahang*, umur simpan, metode *Arrhenis*.

