

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menduga umur simpan kacang koro goreng dalam kemasan yang berbeda (PP, HDPE, dan LDPE). Metode yang digunakan adalah Arrhenius, penyimpanan dilakukan pada suhu 25°C, 35°C, dan 45°C dengan interval waktu pengamatan adalah 5 hari selama 15 hari. Parameter yang diamati adalah kadar air dan kadar ffa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa berdasarkan parameter kadar air kemasan yang mempertahankan mutu kacang koro goreng adalah kemasan PP yang disimpan pada suhu 25°C yaitu dapat bertahan selama 99,98 hari. Sedangkan pada parameter kadar ffa kemasan yang mempertahankan mutu kacang koro goreng adalah kemasan PP yang disimpan pada suhu 25°C yaitu dapat bertahan selama 108,93 hari.

## **ABSTRACT**

The aim of this research is to presume the age of keep the fried koro nuts in different packaging (PP, HDPE, LDPE). The method of this research used Arrhenius, storage done at a temperature 25°C, 35°C, and 45°C with interval times of the observation are 5 day during 15 days. The parameters observed are levels of water and levels of ffa. The result of this research are show that based on parameters of levels of water in packaging who defend the quality of fried koro were nuts is the packaging PP were stored on the temperature 25°C that can survive as long as 99,98 days. Meanwhile on the parameter of levels of ffa in packaging who defend the quality of fried koro nuts is the packaging PP were stored on the temperature 25°C that can survive as long as 108,95 days.