

RINGKASAN

Umur simpan (masa kedaluwarsa) merupakan salah satu informasi yang wajib dicantumkan oleh produsen pada label kemasan produk. Kewajiban mencantumkan umur simpan ini bertujuan untuk memberikan jaminan mutu pada saat produk sampai ke tangan konsumen. Salah satu IKM di Banjarnegara “Suka Nicky” mengembangkan produk olahan tempe yaitu, keripik tempe coklat. Permasalahan yang dihadapi adalah produsen belum mengetahui umur simpan produknya. Oleh karena itu diperlukan metode pendugaan umur simpan yang cepat, murah, dan mendekati umur simpan sebenarnya yaitu dengan menggunakan pendekatan kadar air kritis. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan umur simpan dari keripik tempe coklat dengan dua kemasan berbeda yaitu *Standing Pouch Aluminium Foil* dan Stoples Mika Plastik menggunakan pendekatan kadar air kritis.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diketahui pada produk keripik tempe coklat memiliki nilai kadar air awal sebesar 0,0081 g/H₂O padatan, kadar air kritis sebesar 0,111 g/H₂O padatan, kadar air kesetimbangan 0,1157 g/H₂O padatan, nilai slope pada kurva yaitu sebesar 0,0679, nilai k/x untuk 2 jenis kemasan yaitu 0,004803 g/m².hari.mmHg dan 0,010892 g/m².hari.mmHg, sehingga penyimpanan keripik tempe coklat dengan kemasan *Standing Pouch Aluminium Foil* yaitu selama 77 hari atau 2,5 bulan dan kemasan Stoples Mika Plastik selama 69 hari atau 2,3 bulan pada RH 75%.

Kata kunci: keripik tempe coklat, umur simpan, kadar air kritis

SUMMARY

Shelf life (expiration period) is one of the pieces of information that manufacturers must include on the product packaging label. The obligation to state the shelf life aims to provide quality assurance when the product reaches the consumer. One of the SMEs in Banjarnegara, "Suka Nicky," develops processed tempeh products, namely chocolate tempeh chips. The problem is that producers do not know the shelf life of their products. Therefore, a method of estimating shelf life that is fast, inexpensive, and close to the actual shelf life is needed, namely by using the critical moisture content approach. This study aims to determine the shelf life of chocolate tempeh chips in two different packages, namely standing pouch aluminum foil and plastic mica jars, using the critical moisture content approach.

Based on the results of the research that has been done, it can be seen that the chocolate tempeh chip product has an initial water content value of 0.0081 g/H₂O solids, a critical water content of 0.111 g/H₂O solids, and an equilibrium moisture content of 0.1157 g/H₂O solids. The slope value on the curve is equal to 0.0679, and the k/x value for 2 types of packaging is 0.004803 g/m².day.mmHg and 0.010892 g/m².day.mmHg, so storage of chocolate tempe chips with aluminum foil standing pouch packaging is for 77 days or 2.5 months and plastic Mika Jar packaging for 69 days or 2.3 months at 75% RH.

Keywords: chocolate tempeh chips, shelf life, critical moisture content