

ABSTRAK

Nama : MAULINA DESWANDA PUTRI
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : **PENDUGAAN UMUR SIMPAN *STICK* SAGON PANGGANG YANG DIPERKAYA DAUN UBI JALAR (*Ipomoea batatas L.*) DAN SAMBAL HIJAU**
Dosen Pembimbing 1 : Dr. rer. nat. Ir. Abu Amar, IPM
Dosen Pembimbing 2 : Ir. Raskita Saragih, MS

*Stick sagon panggang yang diperkaya daun ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) dan sambal hijau termasuk ke dalam golongan makanan kering yang terbuat dari campuran tepung sagu, kelapa parut, margarin, kuning telur, daun ubi jalar dan sambal hijau yang dinilai sangat prospektif untuk dikembangkan, tetapi terdapat permasalahan yaitu belum ada informasi tentang umur simpan stick sagon panggang diperkaya daun ubi jalar dan sambal hijau. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui umur simpan produk stick sagon panggang tersebut dengan menggunakan metode Accelerated Storage Studies (ASS) pendekatan Arrhenius melalui ordo nol. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari dua faktor. Faktor A adalah suhu penyimpanan yang terdiri atas tiga taraf, yaitu $a_1 = 20^{\circ}\text{C}$, $a_2 = 30^{\circ}\text{C}$, $a_3 = 40^{\circ}\text{C}$. Faktor B adalah waktu penyimpanan yang terdiri atas lima taraf, yaitu $b_1 = 0$ hari, $b_2 = 7$ hari, $b_3 = 14$ hari, $b_4 = 21$ hari, $b_5 = 28$ hari. Penelitian ini melakukan pengulangan sebanyak dua kali. Analisis produk yang digunakan meliputi analisis kualitatif berupa pengamatan aroma, warna, dan tekstur; analisis kuantitatif berupa analisis kadar air, analisis gula pereduksi, dan analisis asam lemak bebas. Berdasarkan hasil analisis pendugaan umur simpan dengan parameter kritisnya adalah persentase nilai kadar air, diperoleh umur simpan stick sagon panggang yang diperkaya daun ubi jalar dan sambal hijau adalah 27,97 hari yang disimpan pada suhu 20°C . Produk yang disimpan selama 28 hari tersebut memiliki warna coklat dan bintik hijau tua, tidak beraroma, teksturnya renyah, nilai kadar air 0,65%, nilai gula pereduksi 48,07%, dan nilai asam lemak bebas 1,9%.*

Kata Kunci : Daun ubi jalar, sambal hijau, *stick* sagon panggang, umur simpan.

ABSTRACT

Nama : MAULINA DESWANDA PUTRI
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : *ESTIMATION OF SHELF LIFE OF ROASTED SAGON STICKS ENRICHED WITH SWEET POTATO LEAVES (*Ipomoea batatas* L.) AND GREEN CHILI SAUCE*
Dosen Pembimbing 1 : Dr. rer. nat. Ir. Abu Amar, IPM
Dosen Pembimbing 2 : Ir. Raskita Saragih, MS

*Baked sagon sticks enriched with sweet potato leaves (*Ipomoea batatas* L.) and green chili sauce are included in the dry food category made from a mixture of sago flour, grated coconut, margarine, egg yolks, sweet potato leaves and green sabal which are considered very prospective for development. , but there is a problem, namely there is no information about the shelf life of roasted sagon sticks enriched with sweet potato leaves and green chili sauce. The purpose of this study was to determine the shelf life of the baked sagon stick product using the Accelerated Storage Studies (ASS) method of the Arrhenius approach through zero order. The experimental design used in this study was a Randomized Block Design (RBD) which consisted of two factors. Factor A is the storage temperature which consists of three levels, namely $a_1 = 20^{\circ}\text{C}$, $a_2 = 30^{\circ}\text{C}$, $a_3 = 40^{\circ}\text{C}$. Factor B is storage time which consists of five levels, namely $b_1 = 0$ days, $b_2 = 7$ days, $b_3 = 14$ days, $b_4 = 21$ days, $b_5 = 28$ days. This study was repeated twice. The product analysis used includes qualitative analysis in the form of observations of aroma, color, and texture; quantitative analysis in the form of water content analysis, reducing sugar analysis, and free fatty acid analysis. Based on the analysis of the estimated shelf life with the critical parameter being the percentage value of water content, the shelf life of roasted sagon sticks enriched with sweet potato leaves and green chilies is 27.97 days stored at 20°C . The product that was stored for 28 days had a brown color and dark green spots, no aroma, crunchy texture, 0.65% moisture content, 48.07% reducing sugar value, and 1.9% free fatty acid value.*

Keywords : *Sweet potato leaves, green chili sauce, roasted sagon sticks, shelf life.*