

**PENGARUH JENIS KEMASAN TERHADAP UMUR SIMPAN
KERIPIK PEGAGAN DENGAN PENDEKATAN KADAR AIR KRITIS**

Galih Ambarwati¹⁾, Iman Sabarisman²⁾, Sri Wijanarti³⁾

ABSTRAK

Pegagan (*Centella asiatica*) merupakan tanaman liar yang mempunyai berbagai macam khasiat untuk kesehatan dan biasanya dikonsumsi sebagai jamu atau obat tradisional. Dalam perkembangannya pegagan tersebut diolah menjadi olahan pangan baru yaitu keripik pegagan. Keripik pegagan sebagai produk pangan kering mudah mengalami kerusakan yaitu berkurangnya kerenyahan akibat menyerap uap air dari lingkungan. Salah satu upaya mencegah terjadinya kerusakan yaitu dengan mengemas keripik pegagan tersebut. Beberapa jenis kemasan dengan nilai permeabilitas yang berbeda dapat digunakan untuk mengemas dan akan berpengaruh terhadap umur simpan keripik pegagan. Metode yang digunakan dalam pendugaan umur simpan adalah metode *Accelerated Shelf-Life Testing* (ASLT) dengan pendekatan kadar air kritis. Kemasan yang digunakan dalam penelitian ini adalah plastik polietilen (PE) *standing pouch* polipropilen (PP) dan *standing pouch aluminium foil*. Hasil menunjukkan jenis kemasan berpengaruh terhadap umur simpan keripik pegagan dengan penyimpanan pada suhu 28°C dan RH 75% yaitu pada kemasan plastik PE selama 83 hari, kemasan *standing pouch* PP selama 57 hari, dan *standing pouch aluminium foil* selama 139 hari. Umur simpan keripik pegagan dengan kemasan *standing pouch aluminium foil* lebih lama karena nilai permeabilitas kemasan lebih rendah yaitu 0,0603 g/m².hari.mmHg dibandingkan kemasan *standing pouch* PP 0,1457 g/m².hari.mmHg.

Kata kunci: ASLT, kadar air kritis, kemasan, keripik pegagan, permeabilitas, umur simpan

-
- 1) Mahasiswa Jurusan Diploma III Agroindustri, Sekolah Vokasi, Universitas Gadjah Mada
 - 2) Staf Pengajar Jurusan Diploma III Agroindustri, Sekolah Vokasi, Universitas Gadjah Mada
 - 3) Staf Pengajar Jurusan Diploma III Agroindustri, Sekolah Vokasi, Universitas Gadjah Mada

***INFLUENCE OF TYPE OF PACKAGING ON SHELF LIFE
PEGAGAN CHIPS WITH CRITICAL MOISTURE CONTENT APPROACH***

Galih Ambarwati¹⁾, Iman Sabarisman²⁾, Sri Wijanarti³⁾

ABSTRACT

Pegagan (Centella asiatica) is a wild plant that has various kinds of efficacy for health and usually as herbal or traditional medicine. In the development of pegagan is processed into a new food processed that is pegagan chips. Pegagan as dry food product is easy damage caused by reduced impact of air vapor from the environment. One effort to prevent damage is to pack the product. Several types of packaging with different permeability values can be used to package and will effect to the shelf life of pegagan chips. The method used in estimating shel life is the Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) method with a critical moisture content approach. The packaging used is polyethylene plastic (PE), standing pouch polypropylene (PP), and standing pouch aluminum foil. The results show the shelf life of pegagan chips with storage storage at 28°C and RH 75% on plastic packaging PE for 83 days, standing pouch polypropylene (PP) for 57 days, andstanding pouch aluminum foil pouch for 139 days. The shelf life of pegagan chips that packed with aluminum foil standing pouch longer because the value of the lower packaging permeability is 0,0603 g/m².hari.mmHg compared to the packaging standing pouch PP 0,1457 g/m².hari.mmHg.

Keywords: ASLT, critical moisture content, packaging, pegagan chips, permeability, shelf life

- 1) Student of Diploma III Agroindustry, Vocational School, Gadjah Mada University*
- 2) Lecturer of Department Diploma III Agroindustry, Vocational School, Gadjah Mada University*
- 3) Lecturer of Department Diploma III Agroindustry, Vocational School, Gadjah Mada University*