

ANALISIS PERUBAHAN AROMA MINUMAN FUNGSIONAL KOPI PURWACENG DALAM KEMASAN SELAMA PENYIMPANAN

ABSTRAK

Oleh :
Nur Luthfiyana
14/365697/TP/10985

Kopi Purwaceng merupakan minuman fungsional yang memiliki khasiat untuk meningkatkan stamina, akan tetapi manfaat ini tidak akan maksimal apabila tidak disertai dengan kualitas yang baik. Kualitas kopi dapat tercermin dari aromanya. Kondisi penyimpanan kopi merupakan salah satu faktor yang dapat mempengaruhi perubahan aroma kopi. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui perubahan aroma kopi selama penyimpanan, mengetahui dan membandingkan perubahan aroma selama penyimpanan pada 2 variasi suhu untuk menentukan kondisi penyimpanan yang sesuai, menganalisis perubahan aroma kopi yang disimpan dalam jangka waktu 6 bulan.

Pengujian dilakukan menggunakan *E-Nose* yang merupakan instrumen pendeteksi aroma yang cepat dan konsisten. Diberikan 2 perlakuan suhu pada penyimpanan kopi purwaceng yaitu pada suhu refrigerator dan suhu ruang (inkubator). Pengujian dilakukan selama 30 hari sekali dengan lama penyimpanan 180 hari. Pada penelitian ini, untuk mengetahui perubahan aroma, digunakan uji beda *T-Test* baik antar perbandingan suhu maupun waktu penyimpanan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa telah terjadi perubahan aroma pada sampel kopi purwaceng yang disimpan Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, telah terjadi perubahan aroma seiring waktu penyimpanan pada sampel Kopi Purwaceng. Pengujian menggunakan *E-Nose* menunjukkan bahwa terdapat perbedaan perubahan aroma yang disimpan pada inkubator (27°C) dan pada suhu refrigerator (4°C). Perubahan aroma pada sampel yang disimpan pada inkubator (27°C) lebih terlihat daripada sampel yang disimpan pada suhu refrigerator (4°C). Sehingga penyimpanan dalam refrigerator (4°C) lebih disarankan dibandingkan pada inkubator (27°C), Perubahan aroma yang terjadi pada produk kopi purwaceng selama penyimpanan disebabkan oleh perubahan jumlah asam lemak dan aktivitas mikrobial. Akan tetapi faktor-faktor lain juga mungkin terjadi seperti degradasi protein dan reaksi enzimatik yang terjadi pada produk yang saling berinteraksi selama penyimpanan

Kata Kunci : Aroma Kopi, *E-Nose*, Penyimpanan Kopi

Dosen Pembimbing : Dr. Jumeri., STP, M.Si

Dr. Henry Yulianto., STP, M.M, M.Agr

ANALYSIS OF AROMA CHANGE ON PURWACENG COFFEE AS FUNCTIONAL DRINKS IN THE PACKAGING DURING STORAGE

ABSTRACT

By :
Nur Luthfiyana
14/365697/TP/10985

Purwaceng coffee is a functional drink that has to benefit to increase stamina, but this benefit will not be optimal if it not accompanied by good quality. The quality of coffee can be reflected by its aroma. the storage condition of coffee is one of the factors that can affect aroma changes of coffee. this study aims to determine changes in coffee aroma at two temperature variations to determine which best storage conditions, and analyze changes in the aroma of coffee stored in 6 months.

This study using E-Nose as instruments that have a fast and consistent performance to aroma detection. the temperature treatments of storage of purwaceng coffee were held for 180 days with a period of 30 days are at incubator (27°C) and refrigerator (4°C). The type of analysis on this study is differential T-Test was used both between temperature and storage time comparisons.

The result showed that there are changes of aroma in the stored purwaceng samples. Tests using E-Nose showed that there were differences in aroma changes stored in the incubator (27°C) and at refrigerator temperature (4°C). The changing aroma in the sample stored in the incubator (27°C) is more visible than the sample stored at refrigerator temperature (4°C). So that refrigerator storage (4°C) is recommended, the changing aroma that occurs in purwaceng coffee products during storage is caused by changes in the number of fatty acids and microbial activity. However, other factors may also occur such as protein degradation and enzymatic reaction reactions that occur in products that interact with each other during storage.

Keywords: coffee aroma, E-Nose, coffee storage

Dosen Pembimbing : Dr. Jumeri., STP, M.Si

Dr. Henry Yuliando., STP, M.M, M.Agr