

INTISARI

Kopi krimer purwaceng merupakan salah satu variasi produk dari kopi yang dapat memberikan manfaat untuk kesehatan manusia. Manfaat kopi purwaceng dapat diperoleh jika produk tersebut dikonsumsi dalam batas umur simpan. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui umur simpan produk kopi krimer purwaceng, dan juga mengetahui pengaruh jenis dan ketebalan kemasan terhadap penurunan mutu kopi krimer purwaceng. Pendugaan umur simpan kopi krimer purwaceng berdasarkan variasi kemasan dilakukan dengan pendekatan *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT), metode kadar air kritis. Metode ini digunakan agar hasil pengujian ini lebih cepat didapatkan dan juga dapat dijadikan sebagai dasar pemilihan kemasan untuk kopi krimer purwaceng. Penelitian ini juga menjelaskan tingkat penurunan mutu kopi purwaceng dengan menggunakan parameter kadar air, aktivitas air, bobot, pH, aktivitas antioksidan (*inhibitor concentration* 50), warna (L^* , a^* , dan b^*). Pengukuran kadar air dilakukan dengan metode thermogravimetri, aktivitas air diukur menggunakan a_w meter, pH diukur dengan pH meter, bobot ditimbang menggunakan neraca analitik, aktivitas antioksidan diukur dengan metode 2,2 difenil -1- pikrilhidrazil (DPPH), dan warna diukur dengan kromameter. Pada penelitian ini, sampel disimpan dalam inkubator 30°C selama 90 hari yang dikemas dalam 5 macam kemasan berbeda. Pengujian penurunan mutu dilakukan untuk mengetahui pengaruh penggunaan kemasan terhadap penurunan mutu kopi krimer purwaceng. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa umur simpan kopi krimer purwaceng terlama adalah pada kemasan PAP ketebalan 0.11, Aluminium Foil 0.05, PP 0.05, PP 0.03, dan PE 0.03 secara berturut-turut adalah 229 hari, 322 hari, 215 hari, 183 hari, dan 173 hari. Berdasarkan parameter kadar air, aktivitas air, dan bobot, dapat disimpulkan bahwa jenis dan ketebalan kemasan berpengaruh secara signifikan terhadap penurunan mutu kopi krimer purwaceng.

Kata kunci : ASLT, kemasan, kopi, umur simpan

ABSTRACT

Purwaceng creamer coffee is a variation of coffee product that could provide benefits for human health. The benefits of purwaceng creamer coffee can be obtained if being consume in its shelf life. Aims of the research is to measure the shelf life and also to determine the effect of packaging type and thickness toward quality deterioration of purwaceng creamer coffee. Estimation shelf life of purwaceng creamer coffee based on packaging variations was conducted using Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) approach, with critical water content method. This method was used so the result can be obtained quickly and to be known a good packaging material selection for purwaceng creamer coffee. This study also explains quality deterioration of purwaceng creamer coffee using parameters of water content, water activity, weight, pH, antioxidant activity (inhibitor concentration 50), and colour (L^* , a^* , dan b^*). The measurement of water content is carried out by the thermogravimetric method, the water activity is measured using a_w meter, the pH is measured by a pH meter, the weight parameter using an analytical balance, the antioxidant activity is measured by 2,2 difenil -1-pikrilhidrazil (DPPH) method, and the colour is measured by a chromameter. Samples were stored in a 30°C incubator for 90 days which packaged in 5 different packages. The results of this study showed that the shelf life of the purwaceng creamer coffee is on the PAP thickness 0.11, Al Foil 0.05, PP 0.05, PP 0.03, and PE 0.03 is 299, 322, 215, 183, and 173 days respectively. Based water content, water activity and weight parameter, it concluded that the packaging type and thickness has a significant effect toward the quality deterioration of purwaceng creamer coffee.

Keywords: ASLT, coffee, packaging, shelf life