

PENDUGAAN UMUR SIMPAN PRODUK KOPI KRIMER DENGAN PENAMBAHAN RASA DURIAN DALAM KEMASAN DI CV HEALTHY FOOD INDONESIA, KLATEN, JAWA TENGAH

Andita Nirmala¹, Jumeri², Muh. Affan²

INTISARI

Peningkatan konsumsi kopi bubuk di dunia dan peningkatan volume ekspor nya Indonesia membuat CV Healthy Food Indonesia terdorong untuk memproduksi kopi krimer dengan rasa durian dalam kemasan. Produk baru ini belum diketahui perubahan karakteristik mutu dan umur simpan nya secara akurat. Penentuan umur simpan selama ini hanya berdasarkan umur simpan bahan baku. Produk yang belum diketahui ketepatan masa kadaluarsanya akan membahayakan kesehatan konsumen. Oleh karena itu, perlu dilakukan identifikasi perubahan karakteristik mutu produk kopi krimer rasa durian dalam kemasan dan analisis umur simpan produk tersebut dengan metode *Accelerated Shelf Life Testing*.

Identifikasi perubahan karakteristik mutu produk kopi krimer rasa durian selama masa penyimpanan dilakukan dengan analisis karakteristik mutu meliputi kadar air, kadar lemak dan cemaran mikrobial sebelum kopi krimer durian diseduh sesuai dengan SNI Nomor 7708 Tahun 2011 tentang Kopi Gula Krimer dalam Kemasan. Pendugaan umur simpan dilakukan menggunakan metode *Accelerated Shelf Life Testing* dengan pendekatan model Arrhenius berdasarkan parameter sensoris (rasa dan aroma), fisik (viskositas produk setelah diseduh dan waktu penyeduhan) dan kimiawi (pH produk setelah diseduh). Hasil pengukuran parameter fisik dan kimiawi diolah secara statistik menggunakan *Analysis of Variance*.

Semakin lama disimpan akan menyebabkan produk mengalami peningkatan pH/peningkatan keasaman; peningkatan kadar lemak; peningkatan waktu penyeduhan; peningkatan jumlah cemaran mikrobial; penurunan viskositas dan penurunan kadar air. Umur simpan produk kopi krimer durian dalam kemasan optimal adalah 199 hari atau 6,7 bulan.

Kata Kunci : ASLT, kopi krimer rasa durian, karakteristik mutu, umur simpan.

¹ Mahasiswa Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.

² Staff Pengajar Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.

SHELF LIFE DETERMINATION OF DURIAN COFFEE CREAMER IN PACK IN CV HEALTHY FOOD INDONESIA, KLATEN, CENTRAL JAVA

Andita Nirmala¹, Jumeri², Muh. Affan²

ABSTRACT

Raising of world ground coffee demand and Indonesian export volume of ground coffee makes CV Healthy Food Indonesia decided to innovate coffee creamer added with durian taste in pack. Product shelf life is not determined yet as well as its quality characteristics. Shelf life of this product determined by the raw material that compose this product (instant coffee, creamer, sugar, and durian fruit extract). Product with uncertainty shelf life could harm costumer health (eg: acidity and microbial contamination). Therefore, identifying characteristic change during storage and shelf-life analysis of this product must be done using Accelerated Shelf Life Testing.

Quality characteristic parameter that being analysed is water content, fat content, and microbe contaminant in powder form according to National Standard of Indonesia (7708 : 2011) for Coffee, Sugar, Creamer in Pack. Shelf life determined by Accelerated Shelf Life Testing with Arrhenius model approach from sensory parameter (taste and aroma); physical (viscosity in beverage form brewing time) and chemical (acidity in beverage form). Result of all parameters analysed statically with Analysis of Variance.

During storage, acidity, fat content, microbe contaminant, brewing time increase, while viscosity and water content decreased. Optimal shelf life of durian coffee creamer is 199 day or 6,7 month.

Keywords : ASLT, durian coffee creamer, shelf life, quality characteristic

¹ Agroindustrial Technology Student, Faculty of Agriculture Technology, Gadjah Mada University.

² Agroindustrial Technology Lecture Staff, Faculty of Agriculture Technology, Gadjah Mada University.