

RINGKASAN

Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Karakteristik Kimia Kopi Bubuk Robusta Argopuro Selama Penyimpanan. Tegar Romadhon, NIM A44211106, Tahun 2025, 71 Halaman., Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Hatmiyarni Tri Handayani, S.TP., M.Sc. (Pembimbing), Annisa Lutfi Alwi, S.Pi., M.Sc. (Penguji I), dan Ir. Ujang Setyoko, M.P. (Penguji II)

Kopi bubuk merupakan salah satu hasil pengolahan biji kopi yang banyak dikonsumsi secara luas oleh masyarakat Indonesia maupun luar negeri. Kopi bubuk dinikmati karena memiliki *flavor* (aroma dan rasa) yang bermacam-macam sesuai dengan karakteristik kopi bubuk tersebut baik atau tidak. Sifat yang terdapat dalam kopi bubuk yaitu higroskopis yang rentan terhadap suhu dan kelembapan (Aini *et al.*, 2024). Karakteristik kopi bubuk ditentukan oleh jenis kemasan yang digunakan (Mujiburrahmad, 2018). Kemasan juga berfungsi sebagai wadah penyimpanan untuk kopi bubuk agar tidak terpengaruh oleh mikroorganisme dan hama (Indrati dan Gardjito, 2014).

Kemasan menjadi faktor krusial dalam pengemasan kopi bubuk. Sebagai bahan makanan kering, kopi bubuk memiliki umur simpan yang relatif pendek dan mudah mengalami kerusakan pada karakteristik kimianya, sehingga pemilihan kemasan yang tepat sangatlah penting dilakukan (Kath *et al.*, 2021). Penurunan karakteristik kimia dapat menyebabkan pertumbuhan mikroorganisme yang merusak aroma dan rasa kopi (Abdul *et al.*, 2019). Kemasan yang ideal adalah kemasan yang dapat mengurangi penurunan karakteristik kimia produk tanpa bereaksi dengan isinya. Karakteristik kimia tersebut meliputi kadar air, kadar abu, kadar kafein, dan pH (Wijaya, 2020). Menurut Siswanto *et al.* (2011) bahan kemasan yang umum digunakan untuk menyimpan kopi bubuk meliputi alumunium foil, kertas, plastik, dan botol kaca.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dari berbagai jenis kemasan terhadap karakteristik kimia kopi bubuk robusta Argopuro selama penyimpanan. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari hingga Maret 2025 di Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian (PHP) dan Laboratorium Biosains Politeknik Negeri Jember. Rancangan Percobaan yang digunakan adalah

Rancangan Acak Lengkap (RAL) non Faktorial dengan 6 perlakuan dan 4 kali ulangan. Waktu penyimpanan dilakukan selama 60 hari dengan analisa kadar air, kadar abu, dan pH yang dilakukan setiap minggu, serta kadar kafein sebagai parameter pendukung. Perlakuan P1 (kemasan *aluminium foil*), P1 (*standing pouch* plastik), P2 (*standing pouch* kertas), P3 (*standing pouch valve*), P4 (toples plastik) dan P5 (toples kaca). Sampel dengan karakteristik hasil analisa terbaik dalam mempertahankan kadar air, kadar abu dan pH dilakukan analisa kadar kafein. Data hasil penelitian dianalisis menggunakan tabel Anova dan apabila menunjukkan adanya pengaruh maka dilanjutkan menggunakan uji lanjut Beda Nyata Jujur (BNJ) pada taraf 5%. Kemasan yang baik dalam mempertahankan karakteristik kimia yaitu kemasan aluminium foil (P1) dengan nilai kadar air 1,34%, kadar abu 4,74% dan pH 5,88. Pengukuran kadar kafein perlakuan terbaik juga mengalami penurunan selama penyimpanan sebesar 0,329% dari 1,518% pada minggu ke-0 menjadi 1,189% pada minggu ke-8.