

Dita Arviana NPM 20.03.3.1.1.00079. Pendugaan Umur Simpan Cabe Jamu Dalam Kemasan Karung Goni Dengan Metode *Accelerated Shelf Life Testing*, di Bawah Bimbingan **Cahyo Indarto, S.TP., M.P., Ph.D.** dan **Ir. Muhammad Fakhry, M.P.**

ABSTRAK

Cabe jamu merupakan tanaman khas Indonesia yang kaya akan manfaat, dimana cabe jamu dimanfaatkan sebagai obat tradisional. Cabe jamu memiliki peluang usaha yang cukup menjanjikan. Cabe jamu tidak hanya dimanfaatkan oleh masyarakat dalam negeri akan tetapi dimanfaatkan oleh masyarakat luar negeri. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis faktor kerusakan cabe jamu selama penyimpanan dan memprediksi pendugaan umur simpan cabe jamu dalam kemasan goni selama penyimpanan dengan metode *Accelerated Shelf-Life Testing* (ASLT). Penelitian ini dilakukan dengan cara menyimpan cabe jamu dalam kemasan karung goni dengan bantuan alat termostat. Suhu yang digunakan yaitu 30°C, 37.5°C, dan 45°C dengan pengamatan pada hari ke-0, ke-10, ke-20, ke-30, dan ke-40. Cabe jamu dilakukan pengujian pH, kadar air, warna, serta total mikroba. Hasil penelitian didapatkan bahwa faktor yang mempengaruhi penurunan kualitas cabe jamu selama penyimpanan adalah suhu, waktu simpan, lingkungan sekitar, serta kemasan yang digunakan. Umur simpan cabe jamu dalam kemasan karung goni pada suhu ruang 28°C selama 288 hari (9 bulan 18 hari).

Kata Kunci: *Accelerated Shelf Life Testing*, Cabe Jamu, Karung Goni

Dita Arviana NPM 20.03.3.1.1.00079. *Estimation of the Shelf Life of Herbal Chillis in Gunny Sack Packaging with Accelerated Shelf Life Testing Method*, di Bawah Bimbingan **Cahyo Indarto, S.TP., M.P., Ph.D.** and **Ir. Muhammad Fakhry, M.P.**

ABSTRACT

Cabe jamu is a typical Indonesian plant that is rich in benefits, where cabe jamu is used as a traditional medicine. Cabe jamu has a promising business opportunity. Cabe jamu is not only used by the domestic community but is used by people abroad. The purpose of this study is to analyze the damage factors of cabe jamu during storage and predict the estimated shelf life of cabe jamu in jute packaging during storage using the Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT). This research was conducted by storing cabe jamu in burlap sacks with the help of a thermostat device. The temperatures used were 30°C, 37.5°C, and 45°C with observations on the 0th, 10th, 20th, 30th, and 40th days. Cabe jamu is tested for pH, water content, color, and microbes. The results showed that the factors that influence the decline in the quality of cabe jamu during storage are temperature, storage time, the surrounding environment, and the packaging used. Shelf life of cabe jamu in jute sacks at room temperature 28°C for 288 days (9 month 18 days).

Keywords: Accelerated Shelf Life Testing, Cabe Jamu, Gunny Sack