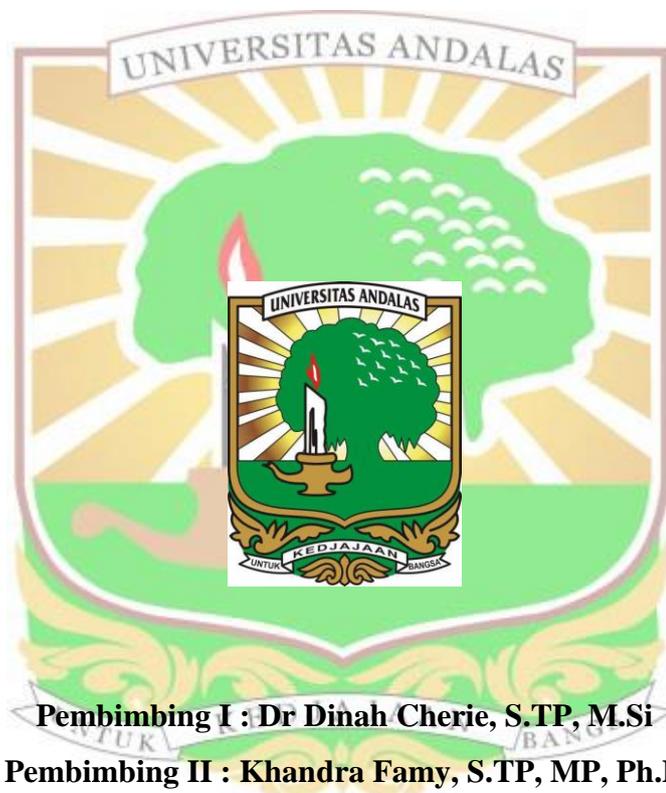


**PENDUGAAN UMUR SIMPAN KOPI CELUP SOLOK RADJO  
DENGAN METODE LABUZA**

**JULI ARIFANSYAH SINAMBELA**  
**1411112030**



**Pembimbing I : Dr Dinah Cherie, S.TP, M.Si**  
**Pembimbing II : Khandra Famy, S.TP, MP, Ph.D**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2019**

# PENDUGAAN UMUR SIMPAN KOPI CELUP SOLOK RADJO DENGAN METODE LABUZA

Juli Arifiansyah Sinambela, Dinah Cherie, Khandra Fahmy

## ABSTRAK

Kebutuhan akan kopi di dunia terus meningkat seiring dengan pertumbuhan penikmat kopi yang terus bertambah. Peningkatan produksi kopi dipengaruhi oleh rasa dan aroma yang terdapat pada kopi sehingga popularitas dan daya tarik dunia semakin meningkat akan cita rasa kopi tersebut. Produk terbaru dari hasil pengembangan kopi adalah kopi celup yang bahan dasarnya berasal dari bubuk kopi. Penurunan mutu bubuk kopi menjadi awal perubahan karakteristik kopi yang salah satu penyebabnya adalah adanya proses penyerapan uap air pada bubuk kopi selama penyimpanan. Salah satu pendugaan umur simpan kopi dilakukan dengan menggunakan metode akselerasi pendekatan Labuza. Tujuan dilakukan penelitian ini adalah untuk menentukan umur simpan kopi celup Solok Radjo. Penelitian ini dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu penentuan kadar air awal, kadar air kritis, kadar air kesetimbangan, kurva sorpsi isothermis, kemiringan kurva (*slope*), variabel pendukung dan umur simpan kopi celup Solok Radjo. Bubuk kopi disimpan dengan menggunakan larutan garam jenuh yang memiliki kelembaban relatif yang berbeda-beda. Hasil penelitian ini menunjukkan kelembaban relatif 75% mendapatkan umur simpan sebesar 1701 hari, kelembaban relatif 80% menghasilkan umur simpan sebesar 1220 hari dan kelembaban relatif 85% menghasilkan umur simpan sebesar 918 hari. Selain itu, penelitian ini juga menghasilkan pengamatan berupa kadar abu, warna, cita rasa, dan kadar kafein kopi celup Solok Radjo selama penyimpanan.

*Kata kunci:* Metode Labuza, Kurva Sorpsi Isothermis, Kopi Celup, Pendugaan, Umur Simpan