

## **Pendugaan Umur Simpan Dengan Metode *Accelerated Shelf-Life Testing* pada Produk Bandrek Instan dan Sirup Buah Pala (*Myristica fragrans*)**

### **(Shelf Life Estimation by Accelerated Shelf-Testing Method for the Product of Instant Bandrek and Nutmeg Syrup (*Myristica fragrans*))**

Didah Nur Faridah\*, Sedarnawati Yasni, Antin Suswantinah, Ghesi Wuri Aryani

#### **ABSTRAK**

Minuman tradisional dapat dibuat dengan menggunakan rempah dan dapat diproses menjadi bubuk minuman instan seperti minuman bandrek. Tanggal kadaluwarsa pada kemasan produk pangan wajib dicantumkan sesuai dengan Undang-undang Pangan No. 7/1996 serta Peraturan Pemerintah No. 69/1999 tentang Label dan Iklan Pangan. Tujuan penelitian ini adalah untuk menduga umur simpan bubuk minuman bandrek instan yang diproduksi di Desa Sinarsari dan sirup pala di Desa Dramaga Kecamatan Dramaga, Bogor. Pendugaan umur simpan pada kedua produk tersebut dilakukan dengan menggunakan metode *accelerated shelf-life testing*. Produk bandrek instan diduga memiliki umur simpan selama 341 hari (11 bulan) bila disimpan pada RH 80% dengan suhu 30 °C sedangkan produk sirup pala akan kadaluwarsa setelah 34–47 hari bila disimpan pada suhu 30 °C.

Kata kunci: ASLT, bandrek, minuman tradisional, sirup pala, umur simpan

#### **ABSTRACT**

Traditional beverages can be made from the spices and can be processed further as instant powder drinks such as bandrek drink. The expiration date statement on the food packaging is a mandatory according to the Food Act No.7/1996 and the Government Regulation No. 69/1999 about Food Labelling and Advertising. The aim of this research was to estimate or to predict the shelf-life of instant bandrek drink produced at Sinarsari village and nutmeg syrup at Dramaga village, Dramaga district, Bogor regency. Shelf-life estimation of the two products was done by accelerated shelf-life testing method. Instant bandrek was predicted to have shelf-life for 341 days (11 months) when stored at 80% RH, 30 °C, while the nutmeg syrup would be expired in 34–47 days when stored at 30 °C.

Keywords: ASLT, bandrek, nutmeg, shelf-life, traditional beverages

#### **PENDAHULUAN**

Salah satu pemanfaatan rempah di Indonesia adalah sebagai bahan baku minuman tradisional yang tidak hanya berfungsi sebagai minuman penyegar, tetapi juga sebagai minuman yang memiliki segi fungsional bagi kesehatan, yaitu sebagai minuman yang memiliki sifat antioksidan.

Minuman tradisional kini telah banyak diproduksi dalam bentuk instan, di antaranya adalah bandrek instan yang telah diproduksi oleh Posdaya Mekarsari yang terletak di Desa Sinarsari Kecamatan Dramaga Kabupaten Bogor. Minuman berbahan baku rempah lainnya adalah sirup yang terbuat dari buah pala yang diproduksi oleh Posdaya Baraya di Desa Dramaga, Kecamatan Dramaga, Kabupaten Bogor.

Produsen bandrek instan dan sirup buah pala tersebut masih menggunakan metode konvensional untuk menentukan umur simpan kedua produk tersebut. Oleh karena itu, penelitian ini penting untuk dilakukan karena menurut Arpah (2001), pendugaan umur simpan dapat dilakukan dengan menggunakan

metode percepatan (*accelerated shelf life testing*, ASLT). Pendugaan umur simpan produk bandrek instan dan sirup buah pala wajib dilakukan karena menurut Undang-undang Pangan No. 7/1996 serta Peraturan Pemerintah No. 69/1999 tentang Label dan Iklan Pangan, produsen wajib mencantumkan tanggal kadaluwarsa (*expired date*) pada kemasan produk. Pencantuman waktu kadaluwarsa akan memberikan informasi kepada konsumen tentang batas waktu konsumsi suatu makanan, hal ini juga dapat memberikan informasi kepada distributor atau penjual agar dapat mengatur stok barang, dan dapat membantu dalam pengawasan mutu produk bagi pihak produsen (Wiguna 2011). Penelitian ini bertujuan menentukan umur simpan produk bandrek instan yang diproduksi oleh masyarakat.

#### **METODE PENELITIAN**

Bahan utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah bandrek instan dalam kemasan *flexible aluminized film* yang diproduksi oleh Posdaya Mekarsari di Desa Sinarsari dan sirup buah pala dalam kemasan PP yang diproduksi oleh Posdaya Baraya di Desa Dramaga Bogor. Bahan pendukung yang digunakan untuk analisis umur simpan adalah

Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Darmaga, Bogor 16680.

\* Penulis korespondensi: E-mail: didah\_nf17@yahoo.com