

## RINGKASAN

Wedang uwuh merupakan minuman kesehatan tradisional khas Imogiri, Bantul, Yogyakarta. Wedang uwuh dalam bahasa Jawa artinya minuman sampah. Penjulukan uwuh atau sampah ini disebabkan komposisi rempah dari bahan-bahan minuman ini tampak seperti sampah dedaunan dan ranting serta serutan kayu. Serbuk wedang uwuh di racik dengan menggunakan rempah khas Indonesia kayu secang, jahe, pala, daun pala, kayu manis, daun kayu manis, cengkeh, batang cengkeh, daun cengkeh. Penentuan umur simpan perlu dilakukan untuk mengetahui selang waktu antara awal produksi hingga tidak dapat diterima konsumen akibat adanya penurunan mutu. Mutu serbuk wedang uwuh selama penyimpanan dapat dipertahankan dengan perlakuan pengemasan dan suhu yang tepat.

Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui umur simpan serbuk wedang uwuh berdasarkan parameter yang terpilih dengan menggunakan metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) menggunakan model Arrhenius dan mengetahui jenis kemasan yang mampu mempertahankan mutu minuman lebih baik selama penyimpanan. Parameter yang digunakan adalah parameter yang dianggap mempengaruhi kemunduran mutu produk, yaitu kadar air, kecerahan, dan pH. Pengamatan serbuk wedang uwuh dikemas dengan menggunakan kemasan *aluminium foil*, plastik polipropilen, kombinasi (Polietilena + aluminium foil), dan kertas lito yang di simpan pada suhu 30<sup>0</sup>C, 40<sup>0</sup>C, dan 50<sup>0</sup>C.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar air meningkat selama penyimpanan, tingkat kecerahan cenderung menurun, dan nilai pH mengalami kenaikan seiring penyimpanan. Perhitungan umur simpan dilakukan dengan menggunakan parameter kadar air karena memiliki energi aktivasi terkecil dan R<sup>2</sup> terbesar mendekati 1. Hasil perhitungan umur simpan serbuk wedang uwuh pada kemasan *aluminium foil* adalah 30 minggu, kemasan polipropilen 44 minggu, kemasan kombinasi (Polietilen + aluminium foil) 45 minggu, dan kertas lito 26 minggu.

## **SUMMARY**

*Wedang uwuh is a traditional health drink typical of Imogiri, Bantul, Yogyakarta. Wedang uwuh in Javanese means garbage drink. The nickname of Uwuh or rubbish is caused by the composition of the spices from these beverage ingredients, such as leaves and twigs and wood shavings. Wedang Uwuh powder mixed by using Indonesian special herbs of sappan wood, ginger, nutmeg, nutmeg leaves, cinnamon, cinnamon leaves, cloves, clove stems, clove leaves. Determination of shelf life needs to be done to determine the time interval between the start of production until the consumer is not acceptable due to a decrease in quality. The quality of the uwuh powder during storage can be maintained by treating the packaging and the right temperature.*

*The purpose of this study is to determine the shelf life of wedang uwuh powder based on selected parameters using the Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) method using the Arrhenius model and find out the type of packaging that is able to maintain a better beverage quality during storage. The parameters used are considered to affect the deterioration of product quality, namely water content, brightness, and pH. Observation of wedang uwuh powder is packaged using aluminum foil packaging, polypropylene plastic, combination (polyethylene + aluminum foil), and lito paper stored at temperatures of 30<sup>0</sup>C, 40<sup>0</sup>C and 50<sup>0</sup>C.*

*The results showed that the water content increased during storage, the brightness tended to decrease, and the pH value increased with storage. Calculation of shelf life is done by using water content parameters because it has the smallest activation energy and the largest R<sup>2</sup> is close to 1. The results of the shelf life calculation of uwuh powder on aluminum foil packaging is 30 weeks, polypropylene packaging 44 weeks, combination packaging (Polyethylene + aluminum foil) 45 weeks, and lito 26 week paper.*