

ABSTRAK

Pengemasan vakum terhadap kemasan merupakan salah satu teknik yang digunakan dalam pengemasan untuk menghilangkan udara yang dapat menyebabkan kerusakan pada makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pengemasan vakum terhadap ketahanan produk oleh-oleh, khususnya makanan ringan, serta menganalisis perbandingan ketahanan antara kemasan vakum dan non-vakum. Metode yang digunakan adalah pendekatan kuantitatif dengan desain eksperimental untuk mengukur secara objektif dampak kemasan terhadap kualitas produk. Pengamatan dilakukan selama dua periode, yaitu bulan Maret – April 2025 dan bulan April - Mei 2025, dengan melibatkan pelaku usaha *Mutiara Snack* sebagai narasumber. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kemasan vakum, terutama yang berbahan plastik tebal, secara signifikan lebih efektif dalam mempertahankan kualitas sensorik produk seperti rasa, aroma, tekstur, dan tampilan selama dua bulan penyimpanan. Sebaliknya, kemasan non-vakum, khususnya yang menggunakan plastik tipis, mengalami penurunan kualitas lebih cepat. Temuan ini diperkuat oleh wawancara dengan pelaku usaha yang menyatakan bahwa pengemasan vakum dapat memperpanjang masa simpan produk makanan ringan hingga 1–2 bulan lebih lama dibandingkan kemasan non-vakum.

Kata Kunci: pengemasan vakum, ketahanan makanan ringan, oleh-oleh, kualitas sensorik, masa simpan

ABSTRACT

Vacuum packaging is one of the techniques used in food packaging to eliminate air that can cause spoilage. This study aims to determine the effect of vacuum packaging on the shelf life of souvenir food products, particularly snack foods, and to analyze the comparison between vacuum and non-vacuum packaging. A quantitative approach with an experimental design was employed to objectively measure the impact of packaging on product quality. Observations were conducted over two periods, from March to April 2025 and from April to May 2025, involving a local business, Mutiara Snack, as a key informant. The results indicate that vacuum packaging, especially those made of thick plastic, is significantly more effective in maintaining the sensory quality of products—such as taste, aroma, texture, and appearance—over a two-month storage period. In contrast, non-vacuum packaging, particularly those made from thin plastic, showed a faster decline in quality. These findings are supported by interviews with business owners who stated that vacuum packaging can extend the shelf life of snack foods by 1 to 2 months longer compared to non-vacuum packaging.

Keywords: *vacuum packaging, snack shelf life, souvenir food, sensory quality, storage duration*