

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Penelitian ini dilakukan di Kelompok Usaha Tani Rekso Bawono, Prambanan, Sleman, Yogyakarta. Salah satu hasil pertanian disana adalah umbi-umbian yaitu umbi gadung. Mereka telah dibantu oleh pemerintah setempat untuk membangun sebuah kelompok usaha agar mereka tidak hanya menjual produk basah karena nilai jual yang rendah tetapi bisa memanfaatkan hasil pertaniannya dengan maksimal dan akhirnya sampai saat ini mereka memproduksi keripik gadung. Kondisi pengemasan saat ini menggunakan plastik tipis polos dan teknik pengemasan yang digunakan masih sangat sederhana yaitu berupa karet untuk menutup produk keripik gadung atau dengan menggunakan *staples*. Tentu dengan teknik pengemasan yang sedemikian rupa produk tersebut mengalami penurunan mutu yang cepat karena tidak tertutup secara rapat yang mengakibatkan beberapa faktor penurunan mutu seperti udara dapat masuk dengan mudah. Hal ini dapat menyebabkan kedaluwarsa produk keripik gadung lebih cepat.

Pengemasan merupakan salah satu proses penting untuk mencegah atau menghambat penurunan mutu produk. Pemilihan bahan pengemas yang tepat serta proses pengemasan yang baik sangat penting untuk menentukan masa kedaluwarsa pangan yang dikemas (Latifah, 2010). Pengemasan juga dapat berfungsi sebagai "mempercantik" penampilan produk yang dibuat sehingga akan menambah daya tarik tersendiri untuk konsumen agar membelinya. Untuk menampilkan *image* dan pandangan yang baik terhadap suatu produk, maka pengemasan itu sendiri biasanya dibentuk atau di didesain sedemikian rupa sehingga pesan atau informasi yang akan diberikan ke konsumen dapat ditangkap dengan baik.

Pemilihan material pengemasan juga harus sesuai dengan sifat bahan yang dikemas. Polietilen (PE) dan Polipropilen (PP) merupakan kemasan plastik yang umum digunakan untuk mengemas produk pangan. Ramsbottom (1971) dalam Nur (2009) menyebutkan bahwa sifat-sifat Polipropilen (PP) mempunyai sifat-sifat antara lain sukar ditembus oleh uap air, tahan terhadap minyak dan lemak, permeabilitas terhadap uap air rendah, stabil pada suhu tinggi, dan mempunyai permukaan yang mengkilat. Aluminium foil juga merupakan salah satu kemasan

yang umum digunakan untuk mengemas produk makanan. Alumunium foil memiliki sifat-sifat yaitu tidak terpengaruh sinar matahari, tidak dapat terbakar, tidak bersifat menyerap bahan atau zat lain, dan tidak menunjukkan perubahan ukuran dengan berubah-ubah RH. Apabila secara ritmis kontak dengan air, biasanya tidak akan terpengaruh atau bila terpengaruh sangat kecil. Sifat-sifat mekanis alumunium foil yang sangat penting adalah "*tensile strength*", elastisitas dan daya tahannya terhadap sobekan dan lipatan (Suyitno, 1990).

Hariyadi (2001) dalam Latifah (2010) menyebutkan setelah produk selesai diproses, maka faktor-faktor penyimpanan, distribusi, dan penjajaan juga akan sangat berpengaruh pada umur simpan produk. Jika penyimpanan, distribusi, dan penjajaan dilakukan secara sembarangan terutama dengan kondisi penyimpanan yang tidak memperhatikan suhu, kelembaban, dan cahaya akan berakibat pada pengurangan umur simpan.

Umur simpan merupakan suatu informasi tentang ketahanan produk selama penyimpanan. Umur simpan ditentukan oleh faktor kritis yang paling cepat rusak. Faktor-faktor yang memperpendek masa simpan diantaranya bahan mentah berkualitas rendah, kondisi pengolahan yang buruk, kondisi pengemasan yang tidak baik, kondisi penyimpanan atau distribusi penjajaan yang kurang baik (Latifah, 2010). Keterangan umur simpan produk pangan merupakan salah satu informasi yang wajib dicantumkan oleh produsen pada label kemasan produk pangan. Di Indonesia, peraturan mengenai penentuan umur simpan bahan pangan terdapat dalam UU Pangan No. 7 tahun 1996 dan PP No. 69 tahun 1999 (Herawati, 2008).

Pencantuman informasi umur simpan menjadi sangat penting karena terkait dengan keamanan produk pangan untuk memberikan jaminan mutu pada saat produk sampai ke tangan konsumen. Saat ini banyak produk pangan yang belum mencantumkan umur simpan produk tersebut pada kemasannya. Hal ini sering kita jumpai terutama hasil produksi dari industri rumah tangga, salah satunya yaitu keripik gadung produksi Kelompok Usaha Tani Rekso Bawono.

## **1.2. Perumusan Masalah**

Penggunaan kemasan dan teknik pengemasan sederhana yang dapat menyebabkan cepatnya penurunan mutu produk keripik gadung. Selain itu Kelompok Usaha Tani Rekso Bawono juga belum mengetahui secara pasti kapan keripik gadung hasil produksinya mengalami kedaluwarsa atau saat

keripik gadung mencapai batas mutu kritisnya sedangkan menurut UU Pangan No. 7 tahun 1996 dan PP No. 69 tahun 1999 setiap produk pangan wajib mencantumkan keterangan umur simpan pada label kemasan.

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan alternatif jenis material kemasan keripik gadung yang terbaik berdasarkan laju penurunan mutunya.
2. Menganalisis teknik pengemasan yang baik untuk digunakan pada keripik gadung.
3. Menduga umur simpan keripik gadung yang dikemas dengan jenis material kemasan tertentu.

### **1.4. Batasan Masalah**

Dalam penelitian ini penulis menentukan batasan-batasan dari masalah yang akan diteliti agar penelitian tetap berfokus dan tidak melebar dari topik. Berikut merupakan batasannya:

1. Jenis material yang dianalisis yaitu aluminium foil dan polipropilen berdasarkan hasil survey pasar.
2. Ketebalan setiap jenis material yang digunakan yaitu 80  $\mu\text{m}$ .
3. Berat bersih sampel yang digunakan untuk masing-masing jenis material adalah 100gr.
4. Teknik pengemasan yang digunakan yaitu dengan *heat sealer*.
5. Standar syarat mutu untuk keripik gadung menggunakan pendekatan syarat mutu keripik singkong SNI 01-4305-1996 karena syarat mutu untuk keripik gadung belum terdaftar.
6. Pengujian dilakukan di Balai Laboratorium Kesehatan, Ngadinegaran MJ III/62, Yogyakarta.
7. Parameter yang diuji yaitu kadar air, kadar abu, kadar asam lemak bebas, dan keutuhan.
8. Sampel diuji pada hari ke-0, hari ke-14 dan hari ke-31 selama penyimpanan dan disimpan pada suhu 25<sup>0</sup>C, 30<sup>0</sup>C, dan 35<sup>0</sup>C.
9. Uji organoleptik yang digunakan meliputi warna, rasa, tekstur, dan bau terhadap panelis tidak terlatih sebanyak 25 orang.
10. Pendugaan umur simpan menggunakan metode akselerasi.
11. Aspek biaya tidak dianalisis.