

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Stik merupakan makanan ringan atau cemilan yang renyah, gurih dan memiliki aneka rasa seperti asin, pedas dan manis serta sangat mudah disajikan sehingga disukai oleh masyarakat (Suarni, 2009). Makanan olahan berupa stik saat ini telah mengalami banyak perkembangan dengan memanfaatkan bahan dasar seperti rumput laut *Kappaphycus alvarezii* dan udang rebon (*Mysis* sp.). Selain merupakan bentuk dari diversifikasi pangan juga bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi produk stik tersebut.

Amrullah (2015) melakukan penelitian tentang pembuatan stik rumput laut dengan penambahan udang rebon (*Mysis* sp.) yang dimaksudkan untuk meningkatkan kadar protein pada stik rumput laut. Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa stik rumput laut *Kappaphycus alvarezii* yang difortifikasi dengan udang rebon dapat meningkatkan protein stik tersebut dari 2,32% - 2,36% menjadi 18,33%. Formulasi terpilih dalam pembuatan stik rumput laut yang difortifikasi tepung udang rebon adalah penambahan tepung udang rebon sebanyak 7,5% dengan kenampakan yang utuh, rapi, bersih, dengan warna kekuningan agak pucat, aroma udang dan rumput laut kurang, rasa udang dan rumput laut kurang kuat, dan tekstur kering dan renyah. Karakteristik kimiawi produk stik rumput laut terpilih memiliki kadar air 1,26%, kadar abu 19,84%, kadar protein 18,33%, kadar lemak 36,40%, dan kadar karbohidrat 24,17%.

Pada umumnya stik tidak langsung habis dikonsumsi dan disimpan untuk dikonsumsi berikutnya. Stik disimpan pada suhu ruang atau pada suhu dingin

$\pm 20^{\circ}\text{C}$ menggunakan refrigerator dan dibiarkan dalam keadaan terbuka maupun ditutup serta penyimpanan tersebut akan terus berlangsung sampai stik habis dikonsumsi. Hal ini dapat menyebabkan mutu stik tersebut tidak dapat dipertahankan. Mutu merupakan sifat-sifat spesifik suatu produk yang membedakan produk yang satu dengan yang lain. Selain itu Elisa dan Mimi (2006), mengemukakan bahwa penurunan mutu salah satunya disebabkan oleh jenis kemasan yang digunakan kurang dapat menjaga mutu stik selama penyimpanan. Kemasan yang kurang rapat akan memudahkan keluar masuknya gas dan uap air, sehingga mengakibatkan terjadinya penurunan mutu stik akibat reaksi oksidasi, dan tumbuhnya mikroba patogen serta absorpsi aroma selama masa penyimpanan. Kemasan plastik saat ini mendominasi industri makanan di Indonesia, menggeser penggunaan kemasan logam dan gelas.

Penggunaan plastik sebagai pengemas pangan disebabkan karena bentuknya yang fleksibel sehingga mudah mengikuti bentuk pangan yang dikemas, berbobot ringan, tidak mudah pecah, bersifat transparan/tembus pandang, mudah diberi label dan dibuat dalam aneka warna, harga relatif murah dan terdapat berbagai pilihan bahan dasar plastik (Elisa dan Mimi, 2006). Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM, 2002) menyatakan bahwa kemasan plastik berbahan polipropilen (PP) paling aman digunakan untuk makanan jika dibandingkan jenis kemasan plastik yang lain.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan Mujiarto (2005) bahwa kemasan polipropilen mempunyai titik leleh yang cukup tinggi ($190 - 200^{\circ}\text{C}$), dan titik kristalisasinya antara $130 - 135^{\circ}\text{C}$. Polipropilen mempunyai ketahanan

terhadap bahan kimia (*chemical resistance*) yang tinggi sehingga sangat baik untuk mengemas bahan-bahan makanan. Sesuai hasil penelitian Tung *et al.* (2001) tentang penggunaan kemasan polipropilen bahwa kemasan berbahan dasar polipropilen sangat baik untuk mengemas produk keripik karena memiliki daya hambat yang baik terhadap oksigen dan cahaya.

Selanjutnya hasil penelitian yang dilakukan oleh Lasarudin (2016) tentang mutu organoleptik dan kimiawi stik rumput laut *Kappaphycus alvarezii* yang difortifikasi tepung udang rebon (*Mysis sp.*) pada penyimpanan suhu ruang selama 42 hari menggunakan 2 kemasan berbeda yaitu kemasan polipropilen dan kemasan polietilen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan kemasan yang baik adalah kemasan polipropilen.

Berdasarkan alasan tersebut, maka dilakukan penelitian tentang “Penentuan Masa Simpan Stik Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* dengan Fortifikasi Tepung Udang Rebon (*Mysis sp.*).

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini yakni bagaimana masa simpan produk stik rumput laut *Kappaphycus alvarezii* fortifikasi tepung udang rebon (*Mysis sp.*) dengan kemasan polipropilen.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun yang menjadi tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui masa simpan produk stik rumput laut *Kappaphycus alvarezii* fortifikasi tepung udang rebon (*Mysis sp.*) dengan kemasan polipropilen.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian yakni akan menjadi sebagai informasi kepada masyarakat masa simpan produk stik rumput laut *Kappaphycus alvarezii* fortifikasi tepung udang rebon (*Mysis* sp.) menggunakan kemasan plastik jenis Polipropilen.