BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Stik merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka atau tepung sagu, dan telur, yang berbentuk pipih panjang dan cara penyelesaiannya dengan cara digoreng, mempunyai rasa gurih serta bertekstur renyah sehingga banyak disukai masyarakat. Stik tergolong dalam makanan ringan (*snack*) yaitu makanan yang dikonsumsi di antara waktu makan maupun pada saat santai, yang dibuat dengan berbagai bentuk. Stik merupakan kata serapan dari bahasa Inggris yakni *stick* yang artinya tongkat atau sesuatu yang berbentuk seperti batang (Pratiwi, 2013).

Makanan olahan berupa stik saat ini telah mengalami banyak perkembangan, dengan memanfaatkan bahan dasar dari bahan tambahan yang berasal dari daerah (lokal), salah satunya pengolahan rumput laut *Kappaphycus alvarezii* menjadi stik. Penelitian tentang karakterisasi organoleptik dan kimia stik rumput laut *K.alvarezii* telah dilakukan oleh Dangkua (2013) dengan perlakuan terbaik adalah penggunaan bahan rumput laut sebanyak 10%. Hasil uji kimia stik rumput laut tersebut diperoleh hasil bahwa kandungan protein pada stik rumput laut berkisar 2,32%. Amrullah (2015) melanjutkan penelitian Dangkua (2013) dengan melakukan formulasi kembali stik rumput laut *K.alvarezii* dengan menambahkan tepung udang rebon (*Mysis* sp.). Hasil penelitian menunjukan bahwa dengan penambahan tepung udang rebon dapat meningkatkan nilai protein stik tersebut yaitu dari 2,32% menjadi 18,33%.

Stik biasanya tidak langsung habis dikonsumsi, konsumen akan melakukan penyimpanan untuk konsumsi berikutnya. Pada umumnya penyimpanan stik dilakukan pada suhu ruang dan dibiarkan dalam keadaan terbuka dan penyimpanan tersebut akan terus berlangsung sampai stik habis dikonsumsi. Kandungan gizi stik mudah mengalami penurunan mutu, apabila dibiarkan terbuka atau tanpa kemasan pada kondisi suhu ruang yang mengakibatkan perubahan tekstur stik akibat penyerapan uap air dan ketengikan yang disebabkan reaksi oksidasi komponen lemak. Untuk menjaga mutu dari produk stik maka dilakukan pengemasan. Menurut Triyanto, *dkk*., (2013), kemasan dapat mencegah atau mengurangi kerusakan, melindungi bahan yang ada di dalamnya dari pencemaran serta gangguan fisik seperti gesekan dan benturan. Selain itu Siagian (2013), menyatakan kemasan pangan dapat digunakan untuk mewadahi atau membungkus pangan, baik yang bersentuhan langsung maupun tidak langsung dengan pangan.

Kemasan yang digunakan dalam penelitian ini yakni kemasan plastic polipropilen dan polietien. Kedua kemasan tersebut merupakan kemasan yang mudah ditemukan di pasaran dan juga memiliki harga yang cukup murah. Kemasan plastik saat ini mendominasi industri makanan di Indonesia, menggeser penggunaan kemasan logam, gelas dan kertas. Kelemahan kertas adalah mudah robek dan terbakar, tidak dapat untuk mengemas cairan, dan tidak dapat dipanaskan (Junaedi, 2003).

Menurut Wulandari, *dkk*, (2013), penggunaan kemasan polipropilen pada kerupuk kemplang dapat mempertahankan mutu dan umur simpan yang diprediksi dapat bertahan 185 hari. Sulchan dan Endang (2007) menyatakan bahwa kemasan polietilen baik digunakan untuk jenis bahan pangan kering karena karakteristik jenis kemasan tersebut mampu memberikan proteksi terhadapat uap air dengan baik, tidak beracun, mudah didapat serta harganya yang murah. Berdasarkan uraian tersebut mendorong penulis untuk melakukan penelitian dengan judul "Pengaruh Kemasan Berbeda Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kimiawi Stik Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* Fortifikasi Tepung Udang Rebon (*Mysis* sp.) Pada Penyimpanan Suhu Ruang".

1.2 Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu bagaimana pengaruh kemasan berbeda pada produk stik rumput laut *Kappaphycus alvarezii* fortifikasi tepung udang rebon (*Mysis* sp.)

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kemasan berbeda pada produk stik rumput laut *K.alvarezii* fortifikasi tepung udang rebon (*Mysis* sp.)

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan sebagai informasi kepada masyarakat bahwa pengunaan kemasan yang berbeda dapat mempengaruhi produk stik rumput laut *K.alvarezii* fortifikasi tepung udang rebon (*Mysis* sp.)