

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pemanfaatan ikan tenggiri yang luas di Indonesia, diikuti dengan banyaknya limbah yang dihasilkan dari ikan tenggiri, padahal limbah tersebut merupakan potensi sumber protein yang belum dimanfaatkan dengan maksimal (Junianto 2006). Limbah hasil perikanan, berupa kulit, tulang ikan, kepala ikan, dan organ dalam biasanya dibiarkan terbuang sehingga dapat mencemari lingkungan padahal dari bagian limbah tersebut terdapat kulit yang dapat dijadikan sebagai campuran pembuatan makanan. Kulit ikan merupakan limbah yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan kerupuk karena bahan tersebut dihasilkan dalam jumlah lumayan banyak sehingga dapat memberikan keuntungan dan menambah penghasilan secara ekonomi bagi pengelola limbah industri perikanan.

Kerupuk adalah makanan yang populer di Indonesia. Kerupuk merupakan makanan yang tergolong dalam jenis makanan *crackers* yang digemari masyarakat karena rasanya yang gurih dan renyah. Kerupuk merupakan makanan ringan yang banyak dijumpai dipasaran dalam berbagai merek, bentuk dan bahkan rasa. Standar kadar air yang diperoleh adalah 10-12%. Kerupuk yang memiliki kualitas baik memiliki daya simpan 6-9 bulan (Suprpti 2005).

Kerupuk merupakan makanan yang mudah mengalami kerusakan akibat pengaruh lingkungan, kerupuk biasanya dikemas menggunakan plastik *Polipropilen*. Banyak faktor luar yang mempengaruhi penurunan kualitas mutu dari produk kerupuk antara lain suhu, kelembapan dan kemasan dari produk. Menurut Susetyarsi (2012), kemasan digunakan untuk melindungi produk dari kerusakan dan untuk mempertahankan mutu dari sebuah produk. Kemasan yang tepat dan menarik juga dapat untuk menarik minat konsumen. Jenis kemasan sangatlah beragam, salah satu jenis kemasan yang sering digunakan untuk mengemas yaitu jenis kemasan plastik.

Bahan baku utama dalam proses pembuatan kerupuk yaitu tepung tapioka. Faktor yang menentukan tingkat kesukaan konsumen terhadap kerupuk adalah kerenyahan, rasa dan aroma. Untuk menambah cita rasa dari produk kerupuk, sering kali ditambah dengan bahan tambahan alami yaitu bawang merah,

bawang putih, garam dan gula untuk menambah rasa gurih pada kerupuk. Selain bahan-bahan alami seperti ikan, udang, dan masih banyak lagi. Kerenyahan pada kerupuk merupakan faktor penting yang perlu diperhatikan. Untuk meningkatkan kerenyahan dari kerupuk perlu adanya tambahan *sodium tripolyphosphat* untuk meningkatkan daya kembang kerupuk.

Pada umumnya kerupuk yang dijual dipasar dan dikemas menggunakan plastik *polipropilen*. Jenis bahan kemasan menentukan ketahanan mutu kerupuk. Kemasan plastik banyak mempunyai keunggulan yaitu bentuknya yang fleksibel sehingga praktis untuk digunakan, harganya yang murah, ringan, dan mudah didapat. Faktor yang mempengaruhi kualitas kerupuk menurun yaitu tingkat kerenyahan dan ketengikan. Perlakuan yang diberikan pada penelitian ini yaitu dengan mengemas kerupuk kulit ikan tenggiri dengan plastik *polipropilen* dan plastik *polietile*. Suhu yang digunakan dalam penelitian ini yaitu 27 °C, 35 °C dan 45 °C. Ketahanan mutu yang paling baik dalam penelitian ini dapat dijadikan acuan untuk menentukan umur simpan produk krupuk.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana karakteristik mutu kerupuk kulit ikan tenggiri yang dikemas menggunakan plastik *Polipropilene* dan plastik selama penyimpanan?
2. Bagaimana pengaruh plastik dan suhu terhadap nilai kadar air dan tekstur kerupuk ?
3. Bagaimana nilai kesukaan terhadap kerupuk kulit ikan tenggiri ?

1.3 Tujuan Masalah

1. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui karakteristik mutu kerupuk kulit ikan tenggiri yang dikemas menggunakan plastik *Polipropilene* dan plastik *polietilen* serta menggunakan suhu 27°C, 35°C dan 45°C selama penyimpanan.
2. Untuk mengetahui pengaruh plastik dan suhu terhadap nilai kadar air dan tekstur kerupuk.
3. Untuk mengetahui nilai kesukaan terhadap kerupuk kulit ikan tenggiri

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini dalam memanfaatkan bahan pangan local dan memberikan informasi kepada masyarakat mengenai karakteristik mutu kerupuk kulit ikan tenggiri selama penyimpanan.