

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pangan di Indonesia semakin meningkat mengikuti perkembangan zaman dan permintaan konsumen yang menginginkan suatu produk pangan yang aman untuk dikonsumsi. Produk pangan yang dari dulu hingga saat ini diminati oleh banyak konsumen di Indonesia yaitu camilan tradisional. Salah satu camilan tradisional yang saat ini masih menjadi primadona di kalangan konsumen segala usia yaitu rengginang. Rengginang merupakan salah satu jenis camilan tradisional khas Indonesia yang berbahan baku utama beras ketan putih atau hitam, biasanya berbentuk lingkaran dengan ukuran tertentu, rasa gurih dan memiliki tekstur yang renyah (Saptariana *et al* 2014). Namun, walaupun rengginang dan camilan tradisional lainnya diminati, tidak sedikit produsen yang belum mencantumkan masa kadaluarsa produk pada label produk rengginang serta camilan lainnya. Salah satu produsen camilan tradisional Indonesia yaitu UMKM Camilan Canda.

UMKM Camilan Canda merupakan salah satu produsen camilan tradisional dan roti yang terletak di Dusun Ngaglik RT/RW 001/001 Desa Sidomulyo Kecamatan Mantub Kabupaten Lamongan, Jawa Timur yang telah beroperasi ±selama 5 tahun. Salah satu camilan tradisional yang diproduksi sejak awal berdirinya UMKM ini yaitu rengginang. Namun, walaupun telah beroperasi ±selama 5 tahun dan telah mendapatkan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga SPP-IRT, rengginang yang diproduksi UMKM ini belum mencantumkan masa kadaluarsa pada kemasan rengginang. Hal ini karena memang belum pernah adanya uji lama umur simpan rengginang oleh pemilik usaha. Padahal tujuan pencatuman masa kadaluarsa pada rengginang dan camilan tradisional lainnya yaitu untuk memberikan informasi kepada para konsumen agar mengetahui aman atau tidak camilan tersebut dikonsumsi serta mengetahui batas akhir terjaminnya mutu camilan itu sendiri, sehingga camilan lebih terpercaya. Selain itu juga untuk mencegah adanya keracunan yang disebabkan oleh camilan tradisional yang tidak adanya batas masa kadaluarsa. Karena

menurut Wijaya dan Nocianitri (2008), rengginang merupakan jenis makanan higrokopis yang mudah mengalami kerusakan yang biasanya disebabkan oleh faktor suhu dan kelembaban, sehingga perlu adanya pengawasan. Kemudian juga telah ada peraturan pemerintah yang membahas mengenai umur simpan suatu produk pangan yang tercantum pada Peraturan Pemerintah nomor 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan yang mewajibkan untuk para industri pangan di Indonesia mencantumkan tanggal, bulan dan tahun kadaluwarsa. Berdasarkan uraian di atas diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai penentuan umur simpan camilan rengginang pada UMKM Camilan Canda menggunakan metode ASLT (*Accelerated Shelf-Life Testing*) dengan berbagai perlakuan seperti pengemasan, penyimpanan dan sebagainya. Pendugaan umur simpan rengginang dengan metode ASLT ini dikarenakan memiliki kelebihan yaitu pengujian yang dilakukan relatif singkat dengan ketepatan dan akurasi yang tinggi (Herawati 2008).

1.2 Rumusan Masalah

1. Faktor apa sajakah yang berpengaruh terhadap umur simpan rengginang UMKM Camilan Canda ?
2. Berapa lamakah umur simpan rengginang UMKM Camilan Canda dengan menggunakan metode ASLT

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui faktor yang berpengaruh terhadap umur simpan rengginang.
2. Mengetahui lama umur simpan rengginang UMKM Camilan Canda dengan menggunakan metode ASLT.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi mengenai umur simpan rengginang yang diproduksi oleh UMKM Camilan Canda menggunakan Metode ASLT
2. Memberikan informasi mengenai cara penyimpanan yang tepat rengginang yang diproduksi oleh UMKM Camilan Canda