

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk adalah makanan yang sangat mudah mengalami kerusakan akibat pengaruh lingkungan. Banyak faktor luar yang mempengaruhi penurunan kualitas mutu dari produk kerupuk antara lain suhu, kelembapan dan kemasan dari produk. Menurut Triyanto *et al* (2013), kemasan merupakan cara yang tepat untuk mempertahankan mutu dari sebuah produk. Kemasan yang bagus dan tepat dapat mempertahankan mutu produk dan menghambat kerusakan. Jenis kemasan sangatlah beragam, salah satu jenis kemasan yang sering digunakan untuk mengemas kerupuk yaitu plastik.

UMKM ARIFAH terletak di desa Kwanyar, kabupaten Bangkalan Madura. UMKM ini didirikan oleh ibu FATMAWATI pada tahun 2018, namun ijin usaha ini baru disahkan pada 08 september 2019. Kwanyar merupakan salah satu desa nelayan yang ada di daerah Madura sehingga banyak masyarakat yang mata pencariannya merupakan seorang nelayan, sehingga daerah ini merupakan daerah yang terkenal dengan hasil lautnya yaitu ikan dan olahan lainnya yang berasal dari hasil laut. Salah satunya yaitu pengolahan kerupuk udang. Kwanyar menjadi terkenal dengan makanan khasnya yaitu kerupuk udang. Dalam meningkatkan mutu dan keamanan produk kerupuk udangnya UMKM ARIFAH juga aktif dalam pelatihan maupun seminar yang diadakan oleh Program Studi Teknologi Industri Pertanian Universitas Trunojoyo Madura seperti pelatihan Sistem Jaminan Halal dan sebagainya.

Pada umumnya kerupuk yang dijual dipasar dan dikemas menggunakan plastik *polipropilen*, selain jenis kemasan PP (*polipropilen*) terdapat jenis kemasan plastik lain yang memiliki sifat yang hampir sama yaitu plastik PE (*poliethylene*). Kedua jenis plastik ini selain memiliki daya lindung yang baik terhadap produk, harganya murah, dan mudah ditemukan di pasaran. Plastik PE dengan ketebalan 0,12 umumnya digunakan untuk pengemas makanan kecil seperti snak dan makaroni. PE 0,12 memiliki karakternya yang sedikit kaku sehingga lebih mudah dalam pelabelan dan menarik konsumen. Sedangkan kemasan PE dengan ketebalan 0,05 umumnya digunakan untuk mengemas es batu, gula, tepung,

minyak dll, karena memiliki tekstur yang ringan dan memiliki daya rentang yang tinggi. (Yanti *et al*, 2008). Penggunaan kemasan HDPE bertujuan karena plastik HDPE memiliki kerapatan yang tinggi dan plastik ini dapat didaur ulang sehingga tidak ada potensi mencemari lingkungan. Penggunaan kemasan HDPE dengan ketebalan 0,03 sampai 0,02 biasanya sebagai pengemas buah-buahan dan sayuran karena sifatnya yang memiliki permeabilitas O₂ paling rendah diantara jenis plastik LDPE dan PP, hal ini memberikan pengaruh terhadap penghambatan respirasi dan produksi etilen endogen pada buah. (Suprayitno *et al*, 2019). Penggunaan kemasan aluminium foil pada penelitian bertujuan karena aluminium foil memiliki daya lindung yang sangat baik diantara semua jenis plastik yang beredar dipasaran, aluminium foil juga memiliki sifat melindungi terhadap cahaya matahari, air, suhu, maupun kelembapan (Nugraheni, 2017). Faktor yang mempengaruhi kualitas kerupuk menurun yaitu tingkat kadar air, ketengikan dan kerenyahan. Perlakuan yang diberikan pada penelitian ini yaitu dengan mengemas kerupuk udang dengan aluminium foil, plastik plastik PE (*Poliethylene*) ketebalan 0,12 mm dan 0,05mm. Plastik HDPE (*High Density Poliethylene*) ketebalan 0,03 mm dan 0,02 mm. Suhu yang digunakan dalam penelitian ini yaitu 30 °C dan 5 °C. Bahan pangan yang disimpan selama jangka waktu tertentu akan mengalami perubahan karakteristik yang terkandung pada bahan pangan tersebut. Begitu pula dengan kerupuk udang yang mengalami penyimpanan, sehingga perlu adanya kajian mengenai pengaruh lama penyimpanan terhadap kandungan kadar air, ketengikan dan kerenyahan pada kerupuk udang.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana karakteristik mutu kerupuk udang yang dikemas menggunakan plastik aluminium foil, PE (*Poliethylene*) dengan ketebalan 0,12 mm, 0,05 mm, HDPE(*high densty poliethylene*)dengan ketebalan 0,03 mm dan 0,02 mm.
2. Bagaimana pengaruh plastik dan suhu terhadap nilai kadar air, ketengikan dan kerenyahan kerupuk udang ?

1.3 Tujuan

1. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui karakteristik mutu kerupuk udang yang dikemas menggunakan aluminium foil, plastik PE (*Poliethylene*)

dengan ketebalan 0,12 mm, 0,05 mm, plastik HDPE(*high density polyethylene*) dengan ketebalan 0,03 mm dan 0,02 mm menggunakan suhu 30°C dan 30°C selama penyimpanan.

2. Untuk mengetahui pengaruh plastik dan suhu terhadap nilai kadar air, ketengikan, dan kerenyahan kerupuk.

1.4 Manfaat

Manfaat pada penelitian adalah untuk memberikan informasi kepada masyarakat dan pihak industri yang berkaitan pada topik penelitian serta akademisi untuk masyarakat mengenai karakteristik mutu kerupuk kulit ikan tenggiri selama penyimpanan.