

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk adalah jenis makanan yang terpopuler 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 diperbolehkan adalah 10-20%. Kerupuk yang memiliki kualitas baik memiliki daya simpan 6-9 bulan (Suprpti 2005).

Kerupuk merupakan makanan yang 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 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 tersebut untuk meningkatkan tambahan nilai gizi pada kerupuk sering kali ditambah dengan bahan-bahan lain 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 tripolyphospat* untuk meningkatkan daya kembang kerupuk.

Menurut AAK (2004), tanaman bawang merah memiliki kandungan karbohidrat 11 gr, protein 1,5 gr, kadar air 87 ml, serat 0,5 gr, kalsium 30 mg, besi 0,5 gr, *thiamine* 0,4 mg, *riboflavin* 0,02 mg, *nicotimanide* 0,3 mg, dan asam askorbat 10 mg. Kandungan gizi dari bawang merah tersebut dapat memungkinkan untuk bahan tambahan dalam proses pembuatan kerupuk.

Menurut Efendi (2015), bahan tambahan gunakan untuk meningkatkan daya kembang yang kerupuk. Penambahan bahan tambahan untuk campuran kerupuk daun bawang merah menggunakan perbandingan tepung tapioka dan daun bawang merah 1:2. Bahan tambahan lainnya yaitu 20% bawang merah, 6% bawang putih, 2% garam, gula 1%, dan *sodium tripolipospat* 0,25%.

Bawang merah merupakan salah jenis bumbu-bumbuan yang sering dipakai oleh banyak manusia untuk bumbu masakan. Tingginya produksi bawang merah tetapi tidak diimbangi dengan pemanfaatannya sehingga menghasilkan limbah berupa daun bawang merah. Salah satu pemanfaatan limbah daun bawang merah yaitu digunakan sebagai tambahan dalam bumbu masakan. Pemanfaatan limbah daun bawang merah salah satunya untuk meningkatkan nilai jual produk maka dilakukan pengolahan daun bawang merah menjadi 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 daun bawang merah dengan plastik *polipropilen*, *polietilen* dan plastik *metalized*. Suhu yang digunakan dalam penelitian ini yaitu 27°C, 35 °C dan 45°C, sedangkan metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode ASLT (*Accelerated Shelf Life Testing*). Metode ini merupakan metode yang sering digunakan untuk menentukan umur simpan produk pangan dimana dilakukan dengan menggunakan perbedaan suhu dan tempat penyimpanan. Ketahanan mutu yang paling baik dalam penelitian ini dapat dijadikan acuan untuk menentukan umur simpan produk kerupuk.

1.2 Batasan Penelitian

Kerupuk yang digunakan dalam penelitian menggunakan bahan baku tambahan dari daun bawang merah.

1.3 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini yaitu bagaimana pendugaan umur simpan kerupuk daun bawang merah yang dikemas menggunakan plastik *polipropilen*, plastik *polietilen* dan plastik *metalized* dengan menggunakan metode ASLT (*Accelerated Shelf Life Testing*)?

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui umur simpan kerupuk daun bawang merah yang dikemas menggunakan jenis plastik *polipropilen*, plastik *polietilen* dan plastik *metalized* kemudian dianalisis dengan metode ASLT (*Accelerated Shelf Life Testing*).

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah memanfaatkan bahan pangan lokal dan memberikan informasi kepada masyarakat mengenai penentuan umur simpan kerupuk daun bawang merah dengan menggunakan metode ASLT (*Accelerated Shelf Life Testing*).