

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan, hampir dua per tiga wilayahnya berupa lautan sehingga berpotensi besar untuk dikembangkan. Salah satu potensi yang dapat dikembangkan di Indonesia adalah hasil olahan laut. Hasil olahan laut merupakan sumber nutrisi yang sangat baik dan sudah diterima oleh masyarakat. Namun, ikan dan hasil laut lainnya merupakan bahan pangan yang sangat mudah rusak (*highly perishable*) apabila tidak ditangani dengan baik.

Jenis olahan laut yang sangat digemari di Indonesia adalah terasi. Pada umumnya terasi terbuat dari udang rebon, ikan kecil, atau teri dan bahan tambahan lainnya. Bahan-bahan campuran itulah yang selanjutnya menentukan mutu dan cita-rasa terasi yang dihasilkan.

Terasi pada umumnya berbentuk kotak kecil dan padat. Cara penyajiannya pun masih diperlukan proses penggorengan terlebih dahulu sebelum digunakan sehingga agak menyusahkan konsumen. Salah satu solusi adalah dibuat dalam bentuk terasi bubuk. Beberapa kelebihan terasi bubuk penyajiannya lebih praktis atau mudah karena bisa langsung digunakan, karena terasi bubuk sudah melewati tahap pemanasan sebelum dihaluskan menjadi bubuk.

Kelemahan lain dari terasi yang beredar dimasyarakat adalah umur simpan yang relatif pendek dikarenakan kadar air yang masih tinggi sehingga sering tumbuh jamur selama proses penyimpanan. Umur simpan yang tidak terlalu lama akan menjadi masalah terhadap konsumen yang ingin membeli untuk dikonsumsi. Oleh karena itu perlu dilakukannya tindakan untuk memperpanjang daya simpannya, salah satunya dengan proses pengeringan dan kemasan yang sesuai.

Secara umum penentuan umur simpan produk dapat dilakukan dengan dua metode yaitu *Extended Storage Studies* (ESS) dan *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT). ESS adalah penentuan tanggal kadaluwarsa dengan cara menyimpan suatu seri produk pada kondisi normal sehari-hari sambil dilakukan pengamatan terhadap penurunan mutunya hingga mencapai mutu kadaluwarsa. Metode ini sangat akurat dan tepat, namun pelaksanaannya memerlukan waktu yang panjang dan analisis karakteristik mutu yang dilakukan relatif banyak. Sedangkan pendugaan umur simpan dengan metode ASLT selain memiliki akurasi yang

cukup tinggi juga bersifat lebih efisien karena melakukan percepatan (acceleration) reaksi penurunan mutu produk (Budijanto, 2010).

Kemasan dapat menghambat kerusakan pada produk pangan karena produk yang dikemas tidak terkontaminasi langsung dengan lingkungan. Selain itu juga kemasan juga menambah nilai jual dari produk tersebut dan juga dapat menjaga mutu dari produk yang dikemas sesuai dengan SNI 01-2716-1992. Terasi yang beredar banyak sekali ditemukan dipasaran, tetapi dikemas dengan kemasan seadanya dan tanpa ketentuan umur simpan.

### **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimanakah penentuan umur simpan terasi udang bubuk kemasan aluminium foil dan plastik HDPE dengan menggunakan teknik *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT)?

### **1.3 Tujuan**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan umur simpan terasi udang bubuk dengan menggunakan teknik *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT).

### **1.4 Manfaat**

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi kepada masyarakat dan pihak industri yang berkaitan pada topik penelitian serta akademisi untuk mengetahui penentuan umur simpan terasi bubuk dengan teknik *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT).