

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Terasi merupakan bahan makanan yang berasal dari hasil olahan ikan atau udang secara fermentasi. Di Indonesia sendiri produk terasi banyak digunakan untuk bahan tambahan makanan yang berfungsi sebagai bumbu atau penyedap rasa. Terasi berbentuk pasta dan proses pengolahannya dilakukan dengan cara menambahkan garam dan difermentasi pada suhu tertentu selama beberapa hari. Proses fermentasi terjadi karena adanya aktivitas enzim dari tubuh udang yang digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan terasi.

Fermentasi biasanya digunakan sebagai usaha untuk mengawetkan bahan makanan. Proses fermentasi produk terasi dilakukan pada suhu ruangan selama 30 hari. Di dalam proses fermentasi, udang ditambahkan dengan garam. Penambahan garam bertujuan untuk menghambat kerja enzim yang terdapat pada udang tersebut. Produsen terasi pada umumnya menambahkan konsentrasi garam yang berbeda-beda. Konsentrasi garam yang ditambahkan berkisar antara 2%-20%. Para produsen menggunakan *insting* para pekerjanya pada saat menambahkan konsentrasi garam.

Terasi yang bermutu baik mempunyai kekhasan yang terletak pada cita rasa, bau yang enak dan warnanya yang kemerahan. Mutu terasi ditentukan oleh kenampakan, bau, warna, ada tidaknya serangga, ulat dan belatung. Udang yang digunakan juga mempengaruhi mutu dari produk terasi. Semakin segar dan seragam udang yang digunakan sebagai bahan baku, maka akan didapat terasi yang mempunyai mutu yang lebih tinggi. Selain itu, penambahan konsentrasi garam juga mempengaruhi terhadap mutu terasi. Menurut penelitian Aristyan *et al.* (2014) penambahan konsentrasi garam 15% menghasilkan produk terasi yang mempunyai mutu terbaik.

Untuk menjaga mutu dan mempertahankan daya simpan produk perlu adanya pengemasan. Pengemasan diperlukan untuk meminimalkan kerusakan pada produk. Kerusakan bisa terjadi secara fisik, kimia, biologis dan mikrobiologis. Produk terasi merupakan salah satu produk yang rentan akan terjadi kerusakan. Jadi, kemasan yang digunakan harus didesain dengan baik agar produk

tidak gampang rusak pada saat distribusi. Untuk itu, perlu penanganan yang tepat dalam mempertahankan produk terasi hingga sampai di tangan konsumen.

Kemasan yang digunakan untuk mengemas produk terasi adalah plastik HDPE (*high density polyethylene*). Plastik jenis HDPE memiliki densitas paling tinggi dibandingkan jenis plastik yang lain yaitu 941-965 kg/m³ sehingga ukuran densitas HDPE yang tinggi diduga mampu mengurangi laju sirkulasi udara (Johansyah *et al.* 2014). Selain itu, menurut Syamsuet *et al.* (2007) jenis plastik HDPE bisa mencegah terjadinya keluar masuk oksigen, CO₂ dan uap air karena memiliki kerapatan yang baik, sehingga produk terasi tidak tercemar oleh bakteri yang dibawa oleh udara.

Umur simpan merupakan waktu yang ditempuh produk hingga mencapai masa kadaluwarsa. Umur simpan yang tidak terlalu lama akan menjadi masalah terhadap konsumen yang ingin membeli untuk disimpan dalam waktu yang relatif lama. Perhitungan umur simpan sangat diperlukan untuk memberikan informasi kepada konsumen, sehingga produk tidak berbahaya ketika dikonsumsi. Perhitungan umur simpan produk dapat dilakukan dengan dua metode yaitu *Extended Storage Studies* (ESS) dan *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT).

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *Accelerated Shelf Life testing* (ASLT). Metode ASLT memiliki akurasi yang cukup tinggi dan bersifat lebih efisien, karena melakukan percepatan (*acceleration*) reaksi penurunan mutu produk. Biasanya metode ASLT model Arrhenius digunakan pada produk pangan yang sensitif terhadap suhu, diantaranya produk pangan yang mudah mengalami ketengikan, perubahan warna oleh reaksi kecoklatan atau kerusakan vitamin C. Metode ini sangat cocok digunakan untuk menduga umur simpan produk terasi karena produk terasi rentan terhadap suhu.

Dalam penelitian ini, peneliti ingin mengetahui umur simpan terasi yang mempunyai konsentrasi garam 15% dengan terasi yang dijual dipasaran. Hasil penelitian Aristyan *et al.* (2014) penambahan konsentrasi garam <2% pada terasi dapat memicu perkembangan mikroba dengan cepat dan membuat terasi mudah berjamur, sehingga membuat terasi tidak tahan lama. Penambahan konsentrasi garam >15% akan membuat tekstur terasi menjadi keras. Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada produsen terasi,

sehingga umur simpan yang terbaik dari terasi dipasaran dengan terasi yang mempunyai konsentrasi garam 15% dapat menjadi tolak ukur bagi produsen terasi.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana umur simpan terasi dengan konsentrasi garam 15% dan terasi yang berada di pasaran ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui umur simpan terasi dengan konsentrasi garam 15% dan terasi yang berada di pasaran.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan hasil yang tepat tentang umur simpan antara terasi dengan konsentrasi garam 15% dan terasi yang berada di pasaran. selain itu, agar memberikan gambaran yang nyata kepada para produsen terasi.