

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Crackers dibuat menggunakan adonan keras, dipipihkan serta melalui fermentasi (Ferazuma *et al.* 2011). Statistik Konsumsi Pangan (2018) menunjukkan bahwa konsumsi jenis makanan kue kering, semprong, *cookies* dan biskuit terus meningkat sejak tahun 2014 - 2018 dengan rata-rata pertumbuhan 33,314%. *Crackers* umumnya berbahan terigu (Sabir 2020), memiliki beragam bentuk dan rasa yang dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan. Selain terbuat dari terigu, ada pula *crackers* berbahan ubi jalar ungu yang aman dikonsumsi oleh masyarakat khususnya bagi penderita autisme, diabetes maupun untuk konsumsi diet (Anjani *et al.* 2018). Berdasarkan penelitian Zahroh (2021), *crackers* ubi jalar ungu kukus dengan kombinasi tepung ampas kelapa pada perlakuan terbaik (70 g ubi jalar ungu kukus : 30 g tepung ampas kelapa : 15% margarin) menghasilkan nilai kadar air 3,351, *hardness* 752,689 gF, *fracturability* 1109,874 gF dan antioksidan 79,500%.

Crackers termasuk dalam salah satu jenis biskuit yang memiliki masa simpan ± 18 bulan (Kusumawardani *et al.* 2018). Namun, masa simpan *crackers* juga sangat beragam tergantung dari bahan yang digunakan, antara lain *crackers* adonan keras 306 hari (Kusnandar *et al.* 2010), *crackers* berbahan beras ubi 127 hari (Widowati *et al.* 2010), *crackers* jagung 366 hari (Sugiyono *et al.* 2013). *Crackers* akan mengalami penurunan kualitas mutu selama proses penyimpanan. Penurunan kualitas *crackers* bisa berupa kerusakan fisik, kimia ataupun biologis. Kerusakan *crackers* antara lain produk menjadi tidak renyah, berjamur, kadar air meningkat serta warna mengalami perubahan. Oleh karena itu, sebelum disimpan *crackers* harus dilakukan pengemasan menggunakan kemasan yang sesuai. Tujuannya adalah untuk melindungi produk dari kerusakan, mengurangi peningkatan kadar air yang berakibat pada menurunnya kerenyahan *crackers*, serta menjaga produk agar lebih awet (Syarif *et al.* 1989).

Kemasan memiliki peranan penting khususnya pada produk pangan. Peranan pengemasan diantaranya menjaga produk pangan dalam keadaan bersih dan higienis, mempertahankan gizi produk pangan, melindungi produk pangan dari kerusakan fisik, kimia ataupun mekanis, serta sebagai sarana promosi (Nyoman 2017). Jenis kemasan PP (*polypropylene*) adalah jenis kemasan yang terbuat dari material termoplastik dengan sifat kaku, tahan terhadap bahan kimia, tidak berbau

dan panas (Karian 2009). Kemasan PE (*polyethylene*) merupakan jenis kemasan yang hampir mirip dengan kemasan PP, oleh karena itu jenis kemasan tersebut banyak digunakan sebagai pengemas makanan. Selain kemasan PE yang bersifat *food grade*, kemasan PE mampu menurunkan kadar air, mempertahankan kadar protein, menurunkan nilai pH dan menekan total koloni bakteri (Yanti *et al.* 2008). Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian tentang penggunaan jenis kemasan yang tepat untuk produk *crackers* ubi jalar ungu dengan penambahan tepung ampas kelapa yaitu diantaranya kemasan plastik *polypropylene* dan *polyethylene*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah yang diidentifikasi adalah bagaimana pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap sifat fisik, kimia dan sensoris *crackers* ubi jalar ungu dengan kombinasi tepung ampas kelapa.

1.3 Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap sifat fisik, kimia dan sensoris *crackers* ubi jalar ungu yang dikombinasikan dengan tepung ampas kelapa.

1.4 Manfaat

Penelitian ini bermanfaat untuk memberikan informasi kepada masyarakat terkait pengaruh penggunaan jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap sifat fisik, kimia dan sensoris *crackers* ubi jalar ungu dengan penambahan tepung ampas kelapa.