

I. PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki beragam sumber daya alam yang tinggi, kondisi itu yang membuat Indonesia disebut negara yang kaya. Salah satu kekayaan Indonesia adalah buah buahan dan sayuran yang sangat melimpah di Indonesia. Buah buahan dan sayuran sangat dibutuhkan oleh kehidupan manusia sebagai sumber vitamin dan mineral.

Buah merupakan sumber penting dalam pemenuhan kebutuhan vitamin dan juga karbohidrat untuk tubuh. Buah memiliki rasa yang unik dan juga mengandung kalori yang rendah. Buah tidak memiliki efek samping yang buruk bagi tubuh melainkan menyediakan kebutuhan vitamin yang dibutuhkan oleh tubuh. Vitamin yang dikandung buah sangat penting untuk memenuhi kebutuhan energi. Salah satu buah yang digemari oleh masyarakat dengan rasa dan aroma yang khas buah nanas.

Produksi nanas di Indonesia pada tahun 2012 sebesar 1,390,375 ton, pada tahun 2013 sebesar 1,390,375 ton dan pada tahun 2014 sebesar 1,390,375 ton. Di Jawa Timur sendiri produksi nanas pada tahun 2013 sebesar 197,165 ton, pada tahun 2014 sebesar 186,949 ton, pada tahun 2015 sebesar 17,130 ton. Di Madura sendiri produksi nanas pada tahun 2013 sebanyak 127 ton dan di tahun 2015 sebanyak 281.74 ton (Kementrian Pertanian Direktorat Jendral Hortikultura 2015).

Nanas merupakan buah yang disukai oleh masyarakat karena buah nanas merupakan buah yang mempunyai rasa khas dan aroma khas dari nanas tersebut. Nanas juga memiliki kandungan yang sangat tinggi seperti Vitamin (A, B1, B2 dan C), mineral, glukosa, fruktosa, sukrosa, enzim bromelian, karoten, asam nikotinic, asam organik dan serat (Dalimartha 2013). Nanas sendiri sudah banyak diolah menjadi beberapa produk seperti tepung nanas, sedangkan manfaat dari tepung nanas itu sendiri yaitu dapat menambah rasa serta memaksimalkan untuk bahan dasar makanan tertentu.

Permatasari (2017), menyatakan tepung nanas merupakan cara untuk melestarikan buah nanas. Proporsi pembuatan tepung nanas Hasil menunjukkan proporsi bubuk buah nanas mempengaruhi semua parameter sensoris dimana semakin rendah suhu penyimpanan semakin memberikan preferensi yang lebih baik.

Secara umum untuk menentukan umur simpan produk dapat dilakukan dengan metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT). ASLT adalah penentuan tanggal kadaluwarsa dengan cara menyimpan suatu seri produk pada kondisi normal sehari-hari sambil dilakukan pengamatan penurunan mutunya hingga mencapai mutu kadaluwarsa. Metode ini sangat akurat, 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).

Rumusan Masalah

1. Rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana daya simpan pada tepung nanas.
2. Bagaimana penentuan umur simpan tepung nanas dalam kemasan plastic HDPE dengan menggunakan metode ASLT (*Accelerated Shelf Life Testing*) model *Arrhenius*.

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui daya simpan pada tepung nanas, dan juga untuk menentukan umur simpan tepung nanas dengan menggunakan teknik *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT)

1.4 Batasan Masalah

1. Daya simpan pada tepung nanas menggunakan plastik jenis HDPE.
2. Nanas yang digunakan adalah nanas yang sudah matang.

1.5 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi tentang umur simpan tepung nanas dengan teknik ASLT (*Accelerated Shelf Life Testing*).