

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Keripik kentang merupakan makanan ringan (*snack food*) yang lebih mengutamakan karakteristik (*appearance*), kerenyahan (*texture*) dan warna dibandingkan kandungan gizinya. Menurut Adiyoga *et al.* (1999), keripik kentang secara umum adalah produk yang dihasilkan melalui tahapan pengupasan, pengirisan, perendaman dalam larutan dan penggorengan. Faktor-faktor yang menentukan kualitas keripik kentang yaitu warna, kenampakan, cita rasa, tekstur, kandungan minyak, kandungan air dan nilai gizi.

Penelitian Wijayanti (2011) menghasilkan, parameter mutu kritis dari pendugaan umur simpan keripik pisang adalah kadar air. Makanan kering mengalami kerusakan apabila penyerapan uap air yang berlebihan (Arpah, 2001). Rosalina dan Silvia (2015) menyatakan, kadar air keripik ikan beledang dalam kemasan *Polypropylene rigid* selama penyimpanan cenderung meningkat pada suhu yang berbeda yaitu 25°C, 30°C dan 35°C. Semakin rendah suhu penyimpanan keripik, maka tingkat kenaikan kadar air semakin tinggi.

Selain kadar air, kerusakan produk pangan juga disebabkan oleh ketengikan akibat terjadinya oksidasi atau hidrolisis komponen bahan pangan seperti lemak, protein dan lain-lain. Tipe penyebab ketengikan dalam lemak dibagi menjadi beberapa golongan yaitu: Ketengikan oleh oksidasi (*Oxidantive rancidity*), ketengikan oleh enzim (*Enzymatic rancidity*) dan ketengikan oleh proses hidrolisa (*Hidrolitic rancidity*). Menurut Dewi *et al.* (2012), ketengikan (*rancidity*) merupakan kerusakan atau perubahan bau dan flavor dalam lemak atau bahan pangan berlemak. Lama pemanasan minyak dapat mengakibatkan perubahan nilai angka peroksidanya, sehingga akan mempengaruhi kualitas pada bahan yang digoreng. Disamping itu ketersediaan oksigen dalam kemasan juga akan mempengaruhi terjadinya proses ketengikan. Tingkat kerusakan tersebut dapat diketahui melalui analisis *Free fatty acid* (FFA) dan *Tiobarbituric acid* (TBA) (Herawati, 2008).

Rahayu (2007) mengungkapkan, pemilihan jenis kemasan sangat penting, agar kadar air dari bahan tidak mengalami perubahan selama masa penyimpanan. Pemilihan kemasan yang baik harus disesuaikan dengan karakteristik bahan yang dikemas, suhu, dan lama simpan. Mudjisihono *et al.* (2001) menambahkan bahwa, jenis kemasan plastik efektif untuk menghambat perubahan kadar air selama penyimpanan. Untuk meminimalisir kerusakan tersebut proses pengemasan diharapkan dapat memperpanjang umur simpan dan mempertahankan kualitas bahan lebih lama. Menurut Hutasoit (2009), umur simpan merupakan salah satu masalah utama yang seringkali dijumpai pada industri dalam mengembangkan dan memasarkan produk. Ketepatan pemilihan jenis kemasan sangat berpengaruh pada daya tahan produk hingga sampai pada konsumen. Berdasarkan hal tersebut penulis melakukan penelitian dengan judul **“Nilai TBA, FFA, kadar air dan sifat sensori keripik kentang berdasarkan jenis kemasan dan lama penyimpanan”**.

#### **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat dirumuskan masalah penelitian yaitu apakah terdapat pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap nilai TBA, nilai FFA, kadar air dan sifat sensori keripik kentang.

#### **C. Hipotesis Penelitian**

Hipotesis dalam penelitian ini adalah ada pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap nilai TBA, FFA, kadar air dan sifat sensori keripik kentang.

#### **D. Tujuan Penelitian**

##### 1. Tujuan umum

Mengetahui pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap nilai TBA, FFA, kadar air dan sifat ensori keripik kentang.

##### 2. Tujuan khusus

- a. Menganalisis pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap angka TBA, FFA dan kadar air keripik kentang.
- b. Menganalisis karakteristik pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan keripik kentang.

- c. Menganalisis nilai statistik terhadap pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap keripik kentang.

### **E. Manfaat Penelitian**

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1. Bagi masyarakat

Memberikan pengetahuan tentang jenis kemasan yang tepat untuk digunakan pada olahan keripik kentang, menjadikan keripik kentang memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi dengan variasi kemasan yang berbeda, dan menjadikan acuan bisnis baru bagi pengusaha atau calon pengusaha dalam mengolah keripik kentang dengan umur simpan yang lebih lama.

2. Bagi IPTEK

Memberikan informasi mengenai teknologi penyimpanan dan pengemasan keripik kentang yang berkualitas dan memberikan pengetahuan mengenai lama simpan keripik kentang yang disimpan berdasarkan jenis kemasan yang berbeda (*Poylyethylene*, *Polyprophylene*, dan *Alumunium foil*).

