

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Blitar merupakan salah satu wilayah di Indonesia yang terletak di propinsi Jawa timur. Blitar dalam wilayah administratif dibagi menjadi dua daerah otonom yakni, kotamadya dan kabupaten. Letak kota Blitar dikelilingi oleh kabupaten Blitar (Anonim, 2010). Menurut Wardhani dan Yanuwadi (2013) dari penelitian survei yang telah dilakukan, Blitar potensial dikembangkan sebagai daerah ekowisata. Ekowisata merupakan kegiatan wisata yang berfokus pada kelestarian sumberdaya pariwisata. Salah satu cara masyarakat Blitar untuk turut melestarikan dan mendukung pengembangan obyek-obyek ekowisata yang ada di Blitar adalah dengan memproduksi jajanan khas Blitar. Salah satu jajanan khas Blitar yang cukup menarik bagi kaum wisatawan adalah wajik kletik.

Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) 1996, wajik merupakan produk pangan semi basah terbuat dari campuran beras ketan, gula, dan santan kelapa dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan lainnya. Menurut Dinarwi (2010), wajik termasuk salah satu jenis pangan lokal yang diwariskan secara turun menurun menjadi produk makanan khas beberapa daerah misalnya Jawa barat terkenal dengan wajik cililin, Tasikmalaya terkenal dengan wajik yang dibungkus kertas warna-warni, dan Blitar dengan wajik kletik.

Usaha pembuatan wajik kletik berkembang seiring dengan konsep ekowisata. Masyarakat diajak untuk terlibat dalam usaha konservasi lingkungan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat lokal. Wajik kletik termasuk salah

satu jenis wajik, menggunakan bahan baku beras ketan putih kemudian ditambah gula merah dan gula putih akan tetapi, pada proses pembuatan wajik kletik tidak menggunakan santan kelapa seperti halnya wajik pada umumnya melainkan menggunakan parutan kelapa. Campuran bahan tersebut kemudian dipanaskan sampai mendidih, kental, dan tidak lengket (Tedjosantoso,1992). Wajik kletik yang telah didinginkan kemudian dibungkus dengan klobot atau daun tongkol jagung sebagai kemasan dan siap untuk dipasarkan. Rasa dan teknik pengemasan yang unik membuat wajik kletik menjadi primadona makanan khas Blitar. Salah satu industri rumah tangga yang memproduksi wajik kletik sejak tahun 1969 adalah wajik kletik “Ibu Prajitno”.

Untuk memproduksi jajanan khas suatu daerah tentunya karakteristik produk perlu diperhatikan sehingga dapat dipakai sebagai acuan dalam menentukan umur simpan. Menurut peneliti Institute of Food Science and Technology (1974) dalam Herawati (2008), umur simpan merupakan siklus waktu antara saat produksi hingga konsumsi. Produk pangan masih dalam kondisi memuaskan berdasarkan sifat organoleptiknya yakni rasa, aroma, tekstur, dan nilai gizi.

Produk pangan semi basah yang mengandung santan kelapa umumnya memiliki umur simpan yang relatif pendek, misalnya jenang dodol yang memiliki umur simpan 4 sampai 5 hari. Kerusakan yang terjadi pada jenang dodol didominasi oleh timbulnya aroma tengik yang disebabkan adanya oksidasi lemak (Hasyim, 2009). Menurut Triwarsita dkk (2013), jenang dodol dengan *edible coating* pati sukun dengan modifikasi konsentrasi gliserol pada penyimpanan hari

yang ke-6 sudah ditumbuhi oleh jamur dan terus bertambah sampai hari terakhir penyimpanan yakni hari ke-12. Hermanto (2007) menjelaskan, pada RH rata-rata 85,88% dodol pisang telah ditumbuhi mikrobial pada 6 hari penyimpanan. Sedangkan produk wajik dengan kandungan santan kelapa yang beredar dipasaran umumnya memiliki kadar gula 30% dengan umur simpan 2 hari (tanpa kemasan) dan 4 hari bila dikemas menggunakan plastik (Tjedosantoso, 1992). Hasil penelitian Tedjosantoso (1992) menunjukkan, dengan menaikkan kadar gula wajik dari 30% menjadi 40% dapat memperpanjang umur simpan wajik menjadi 8 hari (tanpa kemasan) dan 10 hari jika dikemas menggunakan plastik *polypropylene* dengan ukuran 0,05 x 14 x 27 cm. Sedangkan menurut Pratiwi (2014), klobot jagung dengan perlakuan pendahuluan *steam blanching* sebagai kemasan wajik kelapa dapat mempertahankan umur simpan wajik kelapa selama 27 hari berdasarkan perubahan nilai asam lemak bebas.

Menurut hasil wawancara dengan produsen, wajik kletik “Ibu Prajitno” dalam kemasan alami klobot dengan perlakuan pendahuluan disetrika memiliki umur simpan 15 hari dalam penyimpanan suhu ruang. Kriteria penentuan umur simpan tersebut hanya berdasarkan perkiraan. Umur simpan wajik kletik cenderung lebih lama dibandingkan dengan jenis pangan semi basah lainnya. Hal tersebut diduga karena bahan yang digunakan adalah parutan daging kelapa bukan menggunakan santan kelapa, serta pemilihan klobot jagung sebagai kemasan primer. Sampai saat ini belum ditemukan penelitian tentang sifat dan kondisi kritis wajik kletik, oleh karena itu penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui kerusakan atau kondisi kritis wajik kletik dan umur simpan produk.

Harapannya penelitian ini dapat bermanfaat bagi industri wajik kletik “Ibu Prajitno” khususnya dan pelaku industri makanan semibasah sejenis pada umumnya sebagai acuan dalam menentukan umur simpan produk.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Menentukan kondisi kritis dan umur simpan produk wajik kletik “Ibu Prajitno” Blitar.

2. Tujuan khusus

- a. Mengevaluasi kondisi kritis wajik kletik “Ibu Prajitno”.
- b. Mengevaluasi umur simpan produk wajik kletik “Ibu Prajitno”.