

SIFAT DAN KONDISI KRITIS KERIPIK BELUT

(Monopterus Albus)

SKRIPSI



**UNIVERSITAS
MERCU BUANA
YOGYAKARTA**

Oleh

YASINTA VINDA SAPUTRI

13031006

Kepada

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

FAKULTAS AGROINDUSTRI

UNIVERSITAS MERCU BUANA

YOGYAKARTA

Mei, 2017

I.PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Belut adalah jenis ikan darat yang tidak bersisik dan mampu hidup di air keruh. Hewan ini merupakan ikan darat yang tidak bersirip dan banyak dijumpai di daerah persawahan dan di rawa-rawa. Pada musim kemarau, belut membuat lubang di dalam tanah yang lembab sebagai upaya untuk mempertahankan hidup. Di negara Indonesia, daerah penyebarannya ada di daerah Jawa, Madura, Bali, Nusa Tenggara Barat, Flores, Sumatera, Kalimantan, hingga Sulawesi. Sebagian besar belut di pasaran masih merupakan hasil tangkapan dari alam. Budidayanya sangat sedikit dan nyaris terseok-seok. Belut termasuk komoditas perikanan yang membutuhkan perlakuan berbeda dari ikan lain pada umumnya, sebab karakter hidupnya di lumpur yang menjadikannya berbeda (Anne, 2011).

Untuk meningkatkan nilai tambah belut dapat diolah menjadi keripik belut. Keripik belut dapat digunakan sebagai camilan atau sebagai lauk karena memiliki kadar protein yang tinggi dan memiliki rasa yang khas sehingga banyak digemari.

Keripik belut adalah makanan kering yang dibuat dari belut yang diolah dengan cara penyiangan belut, pemberian bumbu dan penambahan tepung beras kemudian digoreng. Olahan keripik belut memiliki rasa yang gurih dan renyah. Produk keripik belut merupakan olahan hasil industri rumah tangga.

Sifat penting atribut mutu keripik belut adalah cita rasa, tekstur dan *flavor*. Selama penyimpanan keripik belut mengalami kerusakan atau kemunduran mutu. Proses penyerapan uap air yang berlebihan dapat mengakibatkan kemunduran

mutu dari keripik belut, salah satunya kemunduran mutu tersebut adalah tidak renyah (*melempem*). Keripik belut yang telah *melempem* tidak akan diterima lagi oleh konsumen dan sebagai produk hasil gorengan, keripik belut juga mengalami ketengikan (*rancidity*). Ketengikan terjadi pada produk dengan A_w yang rendah karena pada kondisi tersebut pembentukan radikal bebas mudah terjadi sehingga oksigen lebih mudah mengadakan kontak dengan lemak akibatnya ikatan rangkap pada lemak bisa teroksidasi (Ketaren, 1986). Dengan penelitian ini diharapkan diketahui sifat yang paling mempengaruhi mutu dari keripik belut dan dapat menentukan sifat dan kondisi kritis sehingga dapat digunakan untuk menentukan umur simpan.

B. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Tujuan umum :
Mengevaluasi perubahan sifat keripik belut selama penyimpanan
2. Tujuan khusus:
 - a. Menentukan sifat kritis keripik belut
 - b. Menentukan kondisi kritis keripik belut