

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 penghujan keripik belut bisa mencapai harga Rp35.000/kg, musim kemarau sulit untuk memenuhi permintaan pasar. Pada musim kemarau harga keripik belut bisa mencapai Rp65.000/kg, sehingga saat musim kemarau petani Yogyakarta mengambil belut dari daerah lain. Pemanfaatan belut dapat diolah menjadi keripik belut. Hal ini tentunya berpengaruh pada usaha agroindustri keripik belut. Pendorong tingginya permintaan keripik belut karena memiliki rasa khas belut goreng yang gurih dan lezat.

Keripik belut merupakan hasil olahan dari belut segar dengan penambahan bumbu-bumbu dalam pengorengannya sehingga lebih enak. Umumnya konsumen membeli keripik belut bertepung karena rasanya lebih gurih daripada keripik belut dari tidak bertepung. Oleh karena itu, produsen lebih banyak menyediakan keripik belut bertepung dari pada keripik belut tanpa tepung yang sering dijumpai di pusat-pusat perbelanjaan baik di pasar tradisional maupun modern.

Selama distribusi dan penyimpanan adanya perubahan yang dapat menyebabkan kemunduran mutu keripik belut. Kerusakan tersebut meliputi kerusakan fisik, kimia yang ditentukan oleh kondisi lingkungan sekitar termasuk

perubahan kadar air pangan, adanya interaksi dengan oksigen serta perubahan citarasa yang tidak diinginkan. Menurut Susanto dkk. (1994) kemunduran mutu yang sering terjadi pada keripik belut selama distribusi dan penyimpanan adalah tekstur tidak renyah dan timbulnya aroma tengik. Suhu penyimpanan diketahui berpengaruh pada bahan makanan terutama terhadap reaksi-reaksi yang terjadi didalamnya, sehingga dapat menurunkan keawetan bahan makanan atau mempunyai umur simpan yang relatif singkat. Faktor-faktor yang mempengaruhi penyimpanan antara lain jenis kemasan, suhu penyimpanan dan RH penyimpanan.

Hasil dari penelitian Yasinta, (2017) sifat kritis keripik belut diketahui dengan uji perbedaan keripik belut. Pada kadar air keripik belut 2,85%bk panelis belum bisa membedakan keripik belut karena bahan tersebut masih segar. Namun setelah kadar airnya meningkat menjadi 8,53%bk tekstur keripik belut mulai ditolak panelis yang merupakan titik kondisi kritis keripik belut. Pada penelitian sebelumnya yaitu penelitian Rahmadi (2003), ditemukan kadar air keripik belut sebesar 3,13%bk setara dengan aw 0,11. Sifat kritis keripik belut ditandai dengan perubahan tekstur renyah menjadi melempem yang terjadi pada kadar air 10,19%bk dengan aw 0,52. Jenis dan ketebalan kemasan mempengaruhi umur simpan produk pangan. Hasil penelitian dari Esthiningtyas (2015), menyatakan bahwa kemasan polipropilena lebih baik daripada nilon. Semakin kecil konstanta permeabilitas polipropilena maka kemampuan proteksi terhadap bahan lebih baik sehingga dapat memperpanjang umur simpan yang dikemas.

Kondisi lingkungan penyimpanan yang berbeda menyebabkan produk memiliki sifat kualitas dan umur simpan yang berbeda pula, maka perlu diteliti

batas umur simpan keripik belut yang dikemas dengan plastik polipropilena dengan ketebalan plastik yang berbeda pada kondisi penyimpanan RH 90% dan suhu ruang 25°C sehingga dapat membedakan waktu kadaluarsa yang lebih lama dan mengetahui kondisi penyimpanan keripik belut yang terbaik.

B. Tujuan penelitian

1. Tujuan umum
Mengetahui umur simpan keripik belut
2. Tujuan khusus
 - a. Mengetahui pengaruh kelembaban relatif dan ketebalan polipropilena terhadap umur simpan keripik belut
 - b. Menentukan kelembaban relatif dan ketebalan polipropilena yang tepat agar didapat umur simpan keripik belut paling lama.