I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada daging ikan terkadang senyawa-senyawa yang sangat berguna bagi manusia, yaitu protein, lemak, sedikit karbohidrat, vitamin dan garam-garam mineral. Komponen protein merupakan komponen terbesar setelah air, dan karena jumlahnya yang cukup banyak, Ikan merupakan sumber protein hewani yang sangat potensial. Protein yang ada pada ikan terdiri dari asam amino esensial dan asam amino non-esensial. Asam amino esensial adalah asam amino yang diperlukan oleh tubuh dan harus diberikan dari luar karena tubuh tidak dapat membuat, sedangkan asam amino non esensial dapat dibentuk di dalam tubuh. Demikian pula kandungan lemak pada beberapa jenis ikan merupakan sumber lemak yang baik. Meskipun kandungan karbohidrat dan vitamin pada ikan sangat rendah, tetapi ikan dapat menyediakan komponen tersebut (Hadiwiyoto, 1993).

Kulit ikan merupakan salah satu bagian pada ikan yang banyak dimanfaatkan selain dagingnya. Kulit ikan dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan maupun non pangan. Kulit ikan banyak digunakan sebagai bahan baku dalam proses pembuatan kerupuk kulit ikan, gelatin, kulit olahan, bahan perekat, serta sumber kolagen untuk kosmetik. Kulit ikan merupakan penghalang fisik pertama terhadap perubahan lingkungan serta serangan mikroba dari luar tubuh. Kandungan protein pada kulit ikan sangat tinggi yaitu sebesar 26,9% (Rusli,2004). Komposisi protein yang tinggi pada kulit ikan menyebabkan kulit ikan mudah mengalami kebusukan (Anonim$_d$, 2012).

Sebagian besar unit produksi keripik kulit lele adalah unit usaha skala kecil menengah. Salah satu kelemahanya adalah fasilitas penelitian dan pengembangan produk yang kurang memadai dan dikaitkan dengan penentuan umur simpan atau masa kadaluarsa produk yang akan dibahas dalam penelitian ini. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi referensi ukm produk keripik kulit lele dalam menetapkan tanggal kadaluarsa. Produk yang tidak memiliki tanggal kadaluarsa menyebabkan turunya tingkat kepercayaan konsumen terhadap produk karena tanggal kadaluarsa adalah indikator kelayakan produk sebagai bahan yang layak untuk dikonsumsi. Hal ini juga menjadi penyebab produk tidak laku terjual.

Sifat penting atribut mutu keripik kulit lele adalah cita rasa, tekstur dan bau. Selama penyimpanan keripik kulit lele yang dikemas dalam plastic polipropilena 0,05 mm mengalami kerusakan atau kemunduran mutu. Proses penyerapan uap air yang berlebihan dapat mengakibatkan kemunduran mutu dari keripik kulit lele, salah satunya kemunduran mutu tersebut adalah melempem dan sebagai produk hasil gorengan, keripik kulit lele juga mengalami ketengikan (*rancidity)*. Ketengikan terjadi pada produk pangan 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).

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui umur simpan keripik kulit lele yang diproses dengan metode dengan

pengeringan dan tanpa pengeringan.

2. Tujuan Khusus

a) Mengetahui sifat yang paling mempengaruhi mutu dari keripik kulit lele dan dapat menentukan kondisi kritisnya

b) Mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap keripik kulit lele yang diproses dengan pengeringan dan tanpa pengeringan selama penyimpanan.

c) Mengevaluasi perkembangan ketengikan pada keripik kulit lele selama penyimpanan.