

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia ialah negara dengan kekayaan suku bangsa, adat istiadat, keindahan alam, kebudayaan, dan keanekaragaman jenis makanan. Pinyaram merupakan panganan tradisional atau panganan lokal khas Sumatera Barat. Sebagai daerah yang lekat dengan adat istiadat budaya Minangkabau pinyaram merupakan makanan adat yang harus ada dalam setiap acara adat Minangkabau sama halnya dengan rendang dan gelamai. Selain digunakan untuk acara adat, pinyaram juga dikonsumsi sebagai cemilan serta oleh-oleh khas Sumatera Barat.

Pinyaram terbuat dari olahan tepung beras yang diolah melalui proses penggorengan. Pinyaram berbentuk bulat agak pipih berdiameter 6 cm hingga 10 cm serta memiliki rasa yang sedikit manis. Bentuk pinyaram mirip dengan kue cucur, perbedaannya terletak pada penggunaan bahan baku tepung yang digunakan. Pinyaram hanya menggunakan satu jenis bahan baku tepung berupa tepung beras, sementara dalam pembuatan kue cucur digunakan tambahan bahan baku tepung terigu. Keunikan dari pinyaram ini terletak pada tekstur bagian tepi yang lebih liat sedangkan bagian tengah pinyaram lebih empuk.

Ciri-ciri pinyaram yang sudah tidak layak konsumsi adalah tumbuhnya kapang dan munculnya aroma tengik pada produk. Hal ini disebabkan karena terjadinya proses hidrolisis dan oksidasi lipid akibat kandungan lemak yang tinggi pada pinyaram. Selain bahan baku dan proses pengolahan, umur simpan pinyaram sangat tergantung kepada pengemasan dan kondisi penyimpanannya.

Kerusakan pinyaram akibat kandungan lemak yang tinggi bisa diperlambat dengan menggunakan senyawa antioksidan. Senyawa antioksidan dapat berupa sintetis dan alami. Antioksidan sintetis dapat memberikan efek samping pada kesehatan tubuh, contohnya seperti asam benzoat, BHA (*Butylated Hydroxy Anisol*), BHT (*Butylated Hydroxy Toluene*), atau TBHQ (*Tertier Butylated Hydroxy Quinone*). BHA dan BHT mampu menimbulkan tumor pada hewan percobaan apabila digunakan dalam jangka waktu yang lama dan dapat menimbulkan kerusakan hati apabila dikonsumsi secara berlebihan (Andarwulan,

Wijaya, dan Cahyono, 1996). Oleh sebab itu antioksidan alami lebih aman untuk dikonsumsi.

Kayu manis adalah jenis rempah-rempah yang tinggi kandungan antioksidan seperti fenol, terpenoid, dan saponin (Latief, Tafzi, Saputra, 2013). Kayu manis yang paling banyak dimanfaatkan adalah bagian kulit kayunya. Kulit kayu manis biasanya dipasarkan dalam bentuk gulungan, bubuk, minyak atsiri, dan oleoresin. Biasanya produk olahan ini juga dimanfaatkan dalam industri makanan, minuman, farmasi, pewangi, pewarna, dan lain-lain. Sebagian besar senyawa yang terkandung dalam kulit batang kayu manis adalah minyak atsiri yang memiliki khasiat antimikroba. Kandungan sinamaldehyd dan polifenol yang terdapat didalam minyak herbal kulit batang kayu manis mampu memberikan efek antibakteri (Shan, Cai, Brooks, dan Corke, 2007). Kandungan asam benzoat alami yang terdapat dalam kayu manis umumnya digunakan sebagai bahan pengawet pada produk pangan (Rorong, 2013). Efek antibiotik dan antimikroba pada kayu manis ini diharapkan juga dapat memperlambat proses kerusakan produk pinyaram.

Menurut Syarief (2007) salah satu langkah dalam melakukan perlindungan produk pangan dalam kemasan diantaranya adalah mengontrol hidratisasi, untuk mengontrol hidratisasi produk pinyaram dalam kemasan dapat dilakukan dengan mengontrol uap air yaitu dengan penambahan adsorben kedalam produk. Pembuatan biomassa kayu manis menjadi adsorben diharapkan mampu menyerap uap atau gas penyebab kerusakan lemak, juga komponen bioaktif yang masih tersisa bisa bertindak sebagai antioksidan dan antimikroba pada produk pinyaram.

Wadah atau pembungkus yang dapat membantu mencegah atau mengurangi terjadinya kerusakan-kerusakan pada bahan yang dikemas/ dibungkusnya disebut juga dengan pengemasan. Secara umum jenis-jenis kemasan untuk bahan pangan dibagi menjadi 5 jenis, diantaranya kemasan plastik, kemasan kertas, kemasan gelas, kemasan logam, dan kemasan komposit (Hidayat, 2019). Jenis kemasan sangat berpengaruh terhadap kerusakan produk selama masa simpan, terutama produk dengan kandungan lemak cukup tinggi seperti pinyaram. Kemasan yang umumnya digunakan adalah kemasan plastik polipropilen, karena lebih praktis, ekonomis, serta kemasan yang transparan ini sangat digemari konsumen, karena

sebelum membeli konsumen dapat menilai produk tanpa harus membuka kemasan. Kemasan ini juga memiliki kelemahan, kemasan yang elastis dapat merusak bentuk pinyaram akibat saling berhimpitan atau terkena tangan konsumen yang tidak atau dengan sengaja menekan produk pinyaram, kemasan yang transparan ini dapat meningkatkan aktifitas oksidasi lipid akibat mudahnya produk terkena paparan sinar dan cahaya dari luar. Kemasan yang kaku, dapat meminimalisir keluar masuknya oksigen, dan dapat meminimalisir paparan sinar dan cahaya sangat dibutuhkan untuk menghambat proses oksidasi yang terjadi pada produk. Salah satunya adalah kemasan kertas berbahan ivory. Kertas ivory ini sering digunakan sebagai pengemas makanan dalam bentuk kotak. Meskipun harganya sedikit lebih mahal dibandingkan kemasan kertas yang lainnya, kesan sederhana namun elegan adalah nilai tambah untuk kemasan ini, kertas ini lebih kuat dan tidak mudah rusak atau sobek. Kemasan ini aman digunakan sebagai pengemas makanan, menjadikan kemasan ini sering dimanfaatkan sebagai kemasan kue seperti donat, bika ambon, pai, dan jenis kue lainnya.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka diperlukan penelitian lebih lanjut yang bertujuan untuk mengetahui **“Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) dan Jenis Kemasan Terhadap Karakteristik Mutu Pinyaram Selama Penyimpanan”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut,

- a. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk kulit kayu manis terhadap karakteristik mutu pinyaram selama penyimpanan.
- b. Mengetahui pengaruh jenis kemasan terhadap karakteristik mutu pinyaram selama penyimpanan.

1.3 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan manfaat antara lain

- a. Memberikan informasi kepada pembaca mengenai pengaruh penambahan bubuk kulit kayu manis terhadap karakteristik mutu pinyaram selama penyimpanan.
- b. Meningkatkan nilai ekonomis produk pinyaram sebagai oleh-oleh khas Sumatera Barat.
- c. Memberikan informasi kepada pembaca mengenai pengaruh perbedaan jenis kemasan terhadap karakteristik mutu pinyaram selama penyimpanan.

