

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sumatra Barat termasuk salah satu daerah penghasil berbagai macam produk pangan dan umumnya dalam proses pengolahan masih menggunakan teknologi yang sederhana, sehingga mutu produk masih rendah. Salah satu produk dengan makanan khas spesifik daerah Sumatra Barat yaitu rendang yang merupakan makanan khas Sumatra Barat yang cukup terkenal dan pemasarannya sudah sampai ke mancanegara.

Menurut Godam (2012) kandungan gizi rendang terbuat dari daging sapi mengandung energi sebesar 193 kkal, protein 22,6 g, karbohidrat 7,8 g, lemak 7,9 g, kalsium 474 mg, fosfor 211 mg, dan zat besi 14,9 mg. Selain itu di dalam Rendang juga terkandung vitamin A sebanyak 69 IU, vitamin B1 0,12 mg dan vitamin C 0 mg. Hasil tersebut didapat dari melakukan penelitian terhadap 100 g Rendang, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 100 %.

Bumbu dan rempah-rempah merupakan hasil kekayaan alam yang ada dan banyak dijumpai di Indonesia. Bumbu dan rempah-rempah biasanya digunakan untuk bahan penyedap masakan dan banyak juga yang menjadikan serta menggunakan bumbu dan rempah-rempah sebagai bahan baku pembuatan obat dan jamu. Pada umumnya masyarakat membuat rendang dari daging sapi, santan kelapa, cabe merah, bawang merang, bawang putih, jahe, lengkuas, dan bumbu – bumbu lainnya yang di masak secara bersamaan sambil diaduk.

Sumatra Barat memiliki formula bumbu rendang yang bervariasi, contohnya pada daerah Payakumbuh memiliki formula bumbu rendang basah untuk 1 kg daging sapi yaitu daun salam 2 lembar daun, daun kunyit 2 lembar, daun jeruk 2 lembar, cabe 300g, jahe 20 g, bawang merah 40 g, bawang putih 50 g, lengkuas 50g. Untuk daerah Sijunjung memiliki formula bumbu rendang basang yaitu daun salam 1 lembar, daun kunyit 1 lembar, daun jeruk 2 lembar, serai 1 lembar, kulit manis, buah pala 1 buah, cabe 125 g, ketumbar 5g, merica 3g, dan untuk daerah Agam memiliki formula bumbu rendang basah yaitu daun salam 1 lembar, daun kunyit 1 lembar, daun jeruk 3 lembar, cabe 125 g, jahe 25 g, bawang merah 50 g, kunyit 5 g, lengkuas 125 g, kemiri 10 g (Wiwing 2014).

Saat ini dipasar telah tersedia bumbu rendang yang telah dicampur, namun kehygienisannya belum terjamin dan biasanya bumbu yang telah diracik di pasaran langsung di proses pada hari pemasakan. Pada penelitian ini penulis menggunakan formuladaun kunyit 1 lembar, daun jeruk 1 lembar, daun salam 1 lembar, serai halus 20 g, pala 1 butir, cabe 200g, bawang merah 50 g, bawang putih 50 g, jahe 50g, lengkuas 100g. Semua bumbu dihaluskan dan dikemas dengan kemasan polipropilen (PP) dan aluminium foil. Menurut (Manley, 2000) Plastik polipropilen merupakan jenis plastik yang baik sebagai barrier terhadap uap air pada produk karena memiliki permeabilitas uap air yang rendah. Menurut (Astawan, 2009) aluminium foil adalah bahan tipis dari logam yang digulung dengan ketebalan kurang dari 0,15 mm dan memiliki lebar 1,52 meter hingga 4,06 meter. Umumnya foil tidak murni berbasis logam. Karakteristik aluminium foil dikagumi karena kuat, ringan, tahan panas, dan hampir kedap udara, tidak mengandung magnet. Peneliti menggunakan jenis kemasan aluminium foil yang berjenis tidak murni, melainkan menggunakan campuran plastik yang melekat di dalam aluminium foil tersebut, sehingga di saat aluminium foil di *seal* dapat melekat. Metoda pengemasan yang dipakai menggunakan metoda pengemasan non vakum dan metoda pengemasan vakum.

Masyarakat diluar Sumatra Barat mengalami kesulitan untuk meracik bumbu rendang yang memiliki cita rasa asli minang kabau. Selain itu masyarakat perkotaan khususnya tidak mempunyai waktu yang banyak untuk meracik dan mengolah bumbu rendang. Oleh karena itu penulis melakukan penelitian ini agar mempermudah proses pembuatan rendang dari segi peracikan bumbu.

Produk yang peneliti hasilkan diharapkan menjadi inovasi dalam pengolahan bumbu rendang sekaligus menjadi produk yang siap pakai sehingga efisien dan efektif dalam pemakaiannya. Oleh karena itu penulis tertarik untuk mengangkat judul **Masa Simpan Bumbu Rendang dengan Metode Pengemasan Berbeda.**

1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui lama masa simpan produk bumbu rendang yang dikemas dengan beberapa jenis kemasan dan metode pengemasan.
2. Untuk mengetahui mutu kimia, mikrobiologi dan organoleptik bumbu rendang yang dihasilkan dan selama penyimpanan.

1.3 Hipotesa

H₀ : Bumbu rendang yang dikemas dengan beberapa jenis kemasan dan metode pengemasan tidak memberikan pengaruh nyata terhadap mutu kimia, mikrobiologi dan organoleptik bumbu rendang selama penyimpanan.

H₁ : Bumbu rendang yang dikemas dengan beberapa jenis kemasan dan metode pengemasan memberikan pengaruh nyata terhadap mutu kimia, mikrobiologi dan organoleptik bumbu rendang basah selama penyimpanan.

