

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, kemasan didefinisikan sebagai bungkus pelindung barang dagangan. Dengan kata lain, kemasan adalah wadah atau tempat yang terbuat dari timah, kayu, kertas, gelas, besi, plastik, selulosa transparan, kain, karton, atau material lainnya yang digunakan untuk penyampaian barang dari produsen ke konsumen. Selain untuk mewadahi atau membungkus pangan, kemasan pangan juga mempunyai berbagai fungsi lain, diantaranya untuk menjaga pangan tetap bersih serta mencegah terjadinya kontaminasi mikroorganisme, menjaga produk dari kerusakan fisik, menjaga produk dari kerusakan kimiawi (misalnya permeasi gas, kelembaban/uap air), mempermudah pengangkutan dan distribusi, mempermudah penyimpanan, memberikan informasi mengenai produk pangan dan instruksi lain pada label, menyeragamkan volume atau berat produk dan membuat tampilan produk lebih menarik sekaligus menjadi media promosi.

Gula semut merupakan salah satu bentuk diversifikasi gula merah yang berbentuk serbuk atau butiran kecil-kecil yang berwarna kuning hingga kecoklatan. Gula semut dihasilkan dari pengolahan nira palma, baik nira yang berasal dari pohon kelapa (*Cocos nucifera*), pohon aren dan pohon lontar (*Borassus flabelifer*) (Rumokoi dan Joseph, 1994). Dalam perkembangannya, ada beberapa inovasi dalam pembuatan gula semut salah satunya dengan menambahkan bubuk *cassiavera* yang bermanfaat menambahkan cita rasa dan aroma yang khas, memiliki rasa pedas, berbau wangi serta bersifat hangat. Menurut Azima, Muchtadi, Zakaria dan Priosoeryanto. (2004), *Cassiavera* banyak mengandung senyawa tannin, flavonoid dan lainnya yang dapat berperan sebagai antioksidan. Antioksidan adalah substansi yang diperlukan tubuh untuk menetralkan radikal bebas dan mencegah kerusakan yang ditimbulkan oleh radikal bebas terhadap sel normal, protein dan lemak. Antioksidan menstabilkan radikal bebas dengan melengkapi kekurangan elektron yang dimiliki radikal bebas dan

menghambat terjadinya reaksi berantai dari pembentukan radikal bebas (Waji, 2009).

Gula semut dengan penambahan bubuk *cassiavera* (*cinnamomum burmanni*) perlu mendapat perhatian lebih terutama tentang pentingnya pengemasan, sehingga gula semut cinnamon tersebut dapat menjadi produk yang menarik dan sangat diminati oleh masyarakat. Hal ini dapat dilakukan melalui perbaikan teknologi terutama dari segi pengemasan dan penyimpanan yang sangat berpengaruh terhadap umur simpan.

Umur simpan adalah selang waktu yang menunjukkan antara saat produksi hingga saat akhir dari produk masih dapat dipasarkan dengan mutu prima seperti yang dijanjikan. Setiap jenis makanan memiliki daya simpan atau *shelf life* yaitu kisaran waktu antara makanan selesai diolah sampai diterima oleh konsumen, dimana produk tersebut masih memiliki mutu yang baik. Produk makanan bersifat akumulatif dan *irreversible* pada selama penyimpanan yang terjadi didalam kemasan sehingga pada saat tertentu hasil tersebut mengakibatkan makanan tidak dapat diterima lagi. (Syarif dan Halid, 1993)

Ada enam faktor yang dapat mempengaruhi penurunan mutu produk pangan dan mempercepat umur simpan produk yaitu massa oksigen, uap air, cahaya, mikroorganisme, kompresi atau bantingan, dan bahan kimia toksik atau *off flavor*. Faktor-faktor tersebut dapat mengakibatkan penurunan mutu lebih lanjut, seperti oksidasi lipida, kerusakan vitamin, kerusakan protein, perubahan bau, reaksi pencoklatan, perubahan unsur organoleptik, dan kemungkinan terjadinya racun. (Floros dan Gnanasekharan, 1993)

Pengemasan pada gula semut dinilai masih kurang tepat. Rata-rata para pedagang gula semut menggunakan kemasan berbahan plastik bening PE sebagai wadah pembungkusnya. Plastik PE memiliki kelemahan seperti mudah sobek yang dapat membuat molekul air dari udara masuk kedalam kemasan dan diserap oleh gula semut yang bersifat higrokopis sehingga dapat memicu terjadinya kerusakan produk pada saat penyimpanan. Kemasan yang digunakan tidak memiliki standar kualitas ekspor karena bentuk fisik dan visual pada kemasan plastik ini masih biasa dan kurang menarik perhatian konsumen, sehingga produk gula semut tidak memiliki daya jual yang begitu pesat. Hal ini disebabkan karena

kemasan-kemasan yang digunakan tidak dapat memenuhi syarat bagi sebagian kalangan konsumen di dunia dan di negara Indonesia pada khususnya.

Ada beberapa jenis kemasan yang mempunyai keunggulan lebih dibandingkan kemasan PE yaitu kemasan Polipropilen (PP) yang memiliki keunggulan lebih kuat dan tidak mudah sobek, kemasan *Standing Pouch Combi* yaitu kombinasi antara PE dan Aluminium Foil, dan kemasan botol yang terlihat lebih menarik.

Oleh karena itu penulis bermaksud untuk menggunakan beberapa jenis kemasan tersebut untuk produk gula semut sebagai wadah atau tempat penyimpanan yang baik guna meningkatkan nilai fungsional produk yang bermanfaat untuk dikonsumsi. Penelitian yang akan dilakukan ini berjudul **“Pengaruh Jenis Kemasan terhadap Daya Simpan Gula Semut dengan Cita Rasa *Cassiavera*”**

## 1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui umur simpan produk gula semut dengan menggunakan jenis kemasan yang berbeda.
2. Memperoleh jenis kemasan yang paling tepat untuk produk gula semut.

## 1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah dapat meningkatkan kualitas hasil produk gula semut daerah Sumatera Barat dan menambah nilai ekonomis dengan menggunakan kemasan yang tepat.