

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman bayam (*Amaranthus* spp) merupakan tanaman yang biasa ditanam untuk dikonsumsi daunnya sebagai sayuran. Hasil produksi bayam tahun 2015 menurut data Badan Pusat Statistik yaitu sebesar 150.093 ton. Produksi bayam dapat dilihat pada Lampiran 1. Bayam merupakan salah satu sayuran dengan kandungan kalsium tinggi. Keterikatan kalsium dalam tanaman bayam terdapat sebagai kalsium oksalat. Selain itu dalam daun bayam juga terdapat protein, mineral, zat besi, dan vitamin yang dibutuhkan oleh tubuh manusia (Bandini dan Nurudin, 2001).

Sayur bayam terdiri dari dua jenis yaitu sayur bayam hijau dan sayur bayam merah. Bayam hijau lebih mudah didapat, murah, dan dominan dikonsumsi masyarakat dibanding bayam merah. Bayam merah (*Alternanthera amoena* Voss.) kurang dikenal dan kurang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Masyarakat lebih mengenal bayam hijau untuk dikonsumsi sehari-hari. Budidaya maupun pemasaran bayam merah juga belum begitu intensif dikarenakan masyarakat kurang mengenal bayam merah. Pengolahan bayam juga masih sederhana. Masyarakat biasanya mengolah bayam dalam bentuk sayur rebus, jus bayam, dan makanan ringan seperti keripik bayam.

Bayam tergolong sayuran yang mudah rusak. Hal ini disebabkan kandungan air tanaman bayam sangat tinggi yaitu 86,9% (Departemen Kesehatan, 1980). Cara untuk memperpanjang umur simpan bayam dapat dilakukan dengan diversifikasi olahan produk pangan. Salah satu bentuk diversifikasinya yaitu tepung bayam merah. Adanya diversifikasi bayam merah diharapkan akan meningkatkan nilai ekonomis dan dapat mengatasi pendeknya umur simpan bayam segar. Tepung bayam lebih awet daripada bayam segar dan juga penyimpanannya lebih praktis karena berupa bubuk (tepung) (Novita, 2005). Pengolahan bayam merah menjadi tepung bayam merah akan mempermudah dan menambah variasi pemanfaatan bayam merah sebagai bahan makanan misalnya untuk *cookies*, *cake*, dan pasta.

Sebelum proses penepungan, dilakukan suatu perlakuan yaitu proses blansing. Perlakuan blansing dilakukan pada buah dan sayur sebagai pemanasan

pendahuluan. Blansing dilakukan untuk menginaktivasi enzim sehingga mencegah pencoklatan yang tidak diinginkan, mengeluarkan bau yang tidak enak terutama bau mentah pada sayuran hijau. Pencoklatan dapat terjadi akibat aktivitas enzim oksidase dalam jaringan yang hancur (Desrosier, 1988) dan konversi klorofil menjadi feofitin akibat proses pengeringan (Clydesdale dan Francis, 1976). Pencoklatan pada pengeringan dapat dicegah dengan melakukan inaktivasi sistem enzim. Inaktivasi sistem enzim ini dilakukan dengan cara blansing pada air mendidih atau uap air dengan waktu 1 – 3 menit untuk sayuran daun (Desrosier, 1988).

Umur simpan atau kadaluarsa suatu produk pangan merupakan parameter penting untuk mengetahui ketahanan produk selama penyimpanan sehingga produk tersebut aman untuk dikonsumsi. Selama penyimpanan akan terjadi perubahan fisik dan kimia dari produk sehingga dapat menurunkan mutu dan cita rasa produk yang dihasilkan (Arpah, 2001). Salah satu cara untuk mengetahui pendugaan umur simpan dari tepung bayam merah yang dipercepat kemunduran mutu bayam adalah menggunakan metode ASLT (*Accelerated Shelf Life Testing*) dengan model *Arrhenius*. Menggunakan metode ini dapat diketahui umur simpan dari produk pangan dengan waktu yang relatif singkat, tanpa harus menunggu umur simpan produk pada kondisi penyimpanan suhu normal (ruang).

Berdasarkan latar belakang tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Kajian Suhu *Blanching* Terhadap Karakteristik Tepung Bayam Merah (*Alternanthera amoena* Voss.) dan Pendugaan Umur Simpan”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui suhu blansing yang terbaik dalam pembuatan tepung bayam merah (*Alternanthera amoena* Voss.) dan melakukan pendugaan umur simpan tepung bayam merah dengan menggunakan model *Arrhenius*.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah diperoleh suhu blansing yang terbaik, dapat meningkatkan nilai ekonomis, dan menambah variasi pemanfaatan bayam merah (*Alternanthera amoena* Voss.) sebagai bahan makanan. Selain itu, dapat mengetahui umur simpan tepung bayam merah.

