

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia terdiri dari beberapa kepulauan dan suku didalamnya. Keragaman budaya dan suku di Indonesia ini memberikan warna tersendiri terhadap kebudayaan yang berkembang di masyarakat dan jenis masakan yang ada. Salah satu daerah yang terkenal dengan masakan tradisionalnya adalah Sumatera Barat. Masakan khas Sumatera Barat yaitu masakan sambal lado tanak yang dibuat dengan menggunakan santan kelapa, cabe hijau, cabe rawit, bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, garam serta lembar daun salam, daun kunyit, serai dan jengkol sebagai campurannya. Makanan ini menjadi salah satu makanan favorit bagi masyarakat Sumatera Barat, dan menjadi makanan yang diminati oleh wisatawan yang datang ke Sumatera Barat.

Pembuatan sambal lado tanak hijau setiap daerah di Sumatera Barat menggunakan bahan yang berbeda-beda dan bumbu yang digunakan juga berbeda. Sambal lado tanak hijau yang akan diteliti menggunakan cara dan bumbu yang khas dari pasaman, dimana bumbunya berupa santan kelapa, cabe hijau, cabe rawit, bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, garam, daun salam, daun kunyit, serai serta jengkol sebagai campurannya. Menurut penelitian Noli, 2010 tentang Karakteristik Sambalado tanak secara organoleptik bisa diterima dimasyarakat.

Pengembangan makanan tradisional perlu mendapatkan perhatian utama adalah mengangkat citra makanan tradisional agar makanan tradisional ini bisa disukai oleh masyarakat dan bisa sejajar dengan makanan lainnya. Hal ini dapat dilakukan melalui perbaikan teknologi terutama dari segi pengolahannya, pengemasan, penyimpanan, distribusi dan pemasarannya. Sambal lado tanak hijau yang dapat dikembangkan menjadi makanan siap saji (instan) sehingga dalam proses penyajiannya tidak memerlukan waktu yang lama.

Penelitian yang akan dilakukan penulis menggunakan cabe hijau, karena disisi ekonomis harga cabe hijau lebih murah dari cabe merah dan cabe hijau mudah didapat, sehingga penulis tertarik membuat sambal lado tanak hijau.

Sambal lado tanak ini berbentuk kasar, karena hal ini untuk mempertahankan tekstur dari cabe hijaunya.

Masa kadaluwarsa ditentukan dengan jalan menyimpan suatu produk pada kondisi normal sehari -hari sambil dilakukan pengamatan terhadap penurunan mutunya hingga mencapai tingkat mutu kadaluwarsa (Arpah, 2001). Selama penyimpanan akan terjadi perubahan fisik dan kimia dari produk sehingga menurunkan mutu dan citra rasa dari produk yang dihasilkan.

Menurut Floros dan Gnanasekharan (1993) dalam Herawati (2008), umur simpan adalah waktu yang diperlukan produk pangan dalam kondisi penyimpanan tertentu untuk dapat mencapai tingkatan degradasi mutu tertentu. Jika melewati waktu tersebut, produk bisa dikatakan tidak layak konsumsi. Hal ini dikarenakan produk mengalami perubahan – perubahan baik fisika, kimia maupun mikrobiologis seperti kenampakan, cita rasa dan kandungan gizi, bahkan bisa membuat keracunan atau penyakit lainnya. Oleh sebab itu pemilihan kemasan harus sesuai dengan sambalado tanak hijau, diantara itu kemasan yang dapat digunakan dalam mengemas sambalado tanak hijau ini adalah kemasan gelas seperti botol, kemasan logam seperti alumunium foil, dan kemasan botol plastik seperti polivinil clorida.

Botol merupakan salah satu bentuk kemasan kaca yang mempunyai sifat seperti inert (tidak bereaksi), kuat, tahan terhadap kerusakan. Botol mempunyai ciri berdiameter mulut lebar, sebab botol digunakan untuk mengemas bahan pangan setengah padat atau padat. Dalam penelitian ini penulis menggunakan kemasan botol berwarna gelap dan bening, dimana penulis ingin melihat botol mana yang cocok untuk sambalado tanak hijau sehingga sambalado tanak hijau yang dikemas dalam botol mempunyai umur simpan yang lama. Aluminium merupakan logam ringan yang memiliki ketahanan korosi, hantaran listrik dan sifat logam yang baik, sifat alumunium foil yang hermetis, bisa juga digunakan untuk bahan yang mengandung minyak seperti margarin. Plastik merupakan senyawa polimer tinggi yang dicetak dalam lembaran-lembaran yang mempunyai ketebalan yang berbeda-beda, penggunaan kemasan botol plastik umumnya bersifat fleksibel (tidak kaku), tersedia dalam berbagai kisaran kekuatan tensil dan kekuatan sobek, bersifat transparan, bersifat fungsional dalam kisaran suhu kerja yang lebar dan beragam serta mudah dalam penggunaannya.

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “ **Karakteristik Sambal Lado Tanak Hijau Serta Penentuan Umur Simpan Pada Beberapa Jenis Kemasan “**

1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui karakteristik kimia, fisika, organoleptik sambal lado tanak hijau
2. Untuk menentukan umur simpan dengan berbagai jenis kemasan.
3. Untuk mengetahui jenis kemasan yang cocok untuk sambal lado tanak hijau.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Untuk meningkatkan nilai ekonomis sambal lado tanak hijau.
2. Bisa dikonsumsi oleh masyarakat diluar Sumatra Barat.

1.4 Hipotesa Penelitian

Ho : Jenis kemasan tidak berpengaruh pada umur simpan dan karakteristik sambal lado tanak hijau.

H1 :Jenis kemasan berpengaruh pada umur simpan dan karakteristik sambal lado tanak hijau

