

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariaman adalah daerah kawasan pesisir pantai yang terletak di Provinsi Sumatera Barat, Indonesia. Keunggulan daerah ini memiliki kekayaan kuliner yang tidak dapat dipisahkan dari hasil lautnya. Salah satunya adalah makanan sejenis gorengan yang disebut *sala lauak*. (Ardee, 2018).

Sala lauak cukup banyak digemari oleh masyarakat. *Sala lauak* memiliki ciri-ciri berbentuk bulat dengan warna *orange* kecoklatan dengan rasa sedikit asin dan gurih. Produk ini dijual oleh produsen industri kelas kecil hingga menengah. Umumnya *sala lauak* ini dikonsumsi untuk sehari saja, atau makanan dengan tingkat ketahanan rendah dan mudah mengalami kerusakan baik secara fisik maupun kimiawi. Oleh karena itu perlu pengembangan lanjutan untuk meningkatkan umur simpan produk *sala lauak* agar produk ini dapat bertahan lebih lama dan lebih bernilai jual di kalangan masyarakat.

Harris dan Fadli (2014) menyatakan bahwa umur simpan produk pangan (*Shelf life*) merupakan salah satu informasi yang sangat penting bagi konsumen dikarenakan keterkaitannya dengan keamanan produk pangan dan untuk memberikan jaminan mutu pada saat produk sampai ke tangan konsumen. Pernyataan ini dipertegas dengan Undang-Undang Republik Indonesia nomor 18 tahun 2012 tentang pangan Bab VIII pasal 97 mengenai label dan iklan pangan bahwa setiap orang yang memproduksi pangan di dalam negeri untuk diperdagangkan wajib mencantumkan label di dalam dan atau pada kemasan pangan. Pencantuman label di dalam atau pada kemasan pangan yang memuat paling sedikit keterangan mengenai : nama produk; daftar bahan yang digunakan; berat bersih atau isi bersih; nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor; halal bagi yang dipersyaratkan; tanggal dan kode produksi; tanggal, bulan, dan tahun kadaluwarsa; nomor izin edar bagi pangan olahan; dan asal usul bahan pangan tertentu.

Salah satu upaya dalam memperpanjang umur simpan adalah dengan mengemas produk. Menurut Nurmimah (2002) tujuan makanan dikemas yaitu

untuk mengawetkan makanan, yaitu mempertahankan mutu kesegaran, warnanya tetap, untuk menarik konsumen, memberikan kemudahan penyimpanan dan distribusi, serta yang lebih penting agar dapat menekan peluang terjadinya kontaminasi dari udara, air, dan tanah baik oleh mikrobiologi pembusuk, mikroba yang dapat membahayakan kesehatan manusia, maupun bahan kimia yang bersifat merusak atau racun.

Sala laauk merupakan produk gorengan yang mengandung minyak. Untuk mengemas suatu produk, umumnya plastik polipropilen dan polietilen yang banyak digunakan masyarakat. Kelebihan polipropilen dibandingkan polietilen yaitu tahan terhadap minyak, asam kuat dan basa (Syarief, Santausa dan Isyana, 1989). Sehingga plastik ini dianggap cocok untuk pengemasan *sala laauk*.

Tambahan berikutnya yakni dengan cara mengemas produk dengan prinsip vakum. Pengemasan vakum pada prinsipnya adalah pengeluaran gas dan uap air dari produk yang dikemas, sedangkan pengemasan non vakum dilakukan tanpa mengeluarkan gas dan uap air yang terdapat dalam produk. Oleh karena itu pengemasan vakum cenderung menekan jumlah bakteri, perubahan bau, serta rasa pada makanan. Menurut Kristianto (2017), pengemasan vakum dipilih dengan pertimbangan bahwa teknologi pengolahan vakum relatif sederhana, tetapi efektif dalam meningkatkan umur simpan dari produk pangan. Adapun keterkaitan plastik polipropilen dengan kemasan vakum seperti yang dituliskan Renate (2009) disadur dari artikel Mastini yang mendukung hasil penelitian beliau menunjukkan bahwa plastik polipropilen (PP) tebal mempunyai kualitas terbaik untuk kemasan vakum karena menghasilkan kandungan terkecil pada kadar air.

Upaya untuk memperpanjang umur simpan *sala laauk* selanjutnya adalah dengan pembekuan. Pembekuan merupakan salah satu teknik pengawetan dan penyimpanan bahan pangan dengan kondisi beku. Menurut Amiarsi dan Mulyawanti (2013), teknologi ini cukup sederhana dan tidak menyita waktu, namun dapat menghambat pertumbuhan bakteri, kapang, maupun khamir yang menyebabkan pembusukan pada produk pangan. Perpaduan kemasan vakum serta pembekuan produk *sala laauk* ini diharapkan dapat diperoleh hasil umur simpan yang maksimal.

Pada penelitian ini rancangan yang digunakan bersifat eksploratif dengan perlakuan *sala laauk* digoreng setengah matang yang merupakan formulasi

pengolahan *sala laauk* terbaik selama penyimpanan pada penelitian Purnamasari (2015), dengan tujuan setelah di *thawing* produk dapat digoreng kembali untuk mendapatkan hasil akhir yang lebih krispi. Setelah itu produk dikemas dengan plastik polipropilen kondisi vakum dan non vakum serta disimpan pada 4 suhu yang berbeda untuk melihat parameter mutu kritis. Kemudian dilakukan plot waktu pengambilan setiap 5 hari sekali. Selanjutnya dilakukan pendugaan umur simpan dengan metode ASLT (*Accelerated Shelf-life Testing*) yaitu dengan cara menyimpan produk pangan pada lingkungan yang menyebabkannya cepat rusak, baik pada kondisi suhu atau kelembaban ruang penyimpanan yang lebih tinggi. Metode akselerasi ini dapat dilakukan dalam waktu yang lebih singkat dengan akurasi yang baik (Arpah, 2001).

Berdasarkan penjabaran di atas penulis mengangkat penelitian dengan judul **“Penentuan Umur Simpan *Sala Lauak* Beku pada Kemasan Polipropilen (PP) kondisi Vakum dan Non Vakum”**.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui umur simpan produk *sala laauk* beku
2. Mengetahui kondisi penyimpanan yang sesuai pada kemasan jenis plastik polipropilen

1.3 Manfaat Penelitian

1. Untuk meningkatkan nilai ekonomis *sala laauk* dengan inovasi adanya pengemasan sebagai oleh-oleh khas Pariaman.
2. Agar dapat memberi informasi tentang batas kadaluarsa *sala laauk* layak konsumsi dan memudahkan konsumen dalam mengkonsumsinya