

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rendang adalah makanan tradisional Minangkabau, Sumatra Barat yang terkenal dengan rasanya yang enak. Pada Juli 2011 CNN Go's menobatkan rendang sebagai makanan terenak peringkat 11 di dunia dan pada bulan September 2011 rendang naik peringkat menjadi peringkat pertama. Di bulan Juli 2017, rendang tetap berada di posisi pertama sebagai makanan terenak di dunia (Mustinda, 2017). Rendang memiliki bahan dasar daging sapi, santan dan rempah-rempah yang diolah dengan proses memasak yang lama yaitu berkisar 5-6 jam, dengan menggunakan suhu 80-90°C (Azima, Novelia dan Rini, 2016).

Setiap daerah di Sumatra Barat memiliki ciri khas rendang yang berbeda-beda. Salah satunya daerah Payakumbuh yang terkenal dengan rendang telur. Rendang telur khas daerah Payakumbuh berbeda dengan rendang biasanya, rendang telur memiliki bentuk seperti kerupuk yang dibuat dengan bahan baku telur yang dibumbui dengan bumbu rendang yang telah dimasak kering. Rendang telur biasanya dijadikan oleh-oleh bagi wisatawan yang berkunjung ke Payakumbuh, karena terkenalnya Payakumbuh dengan produk rendangnya didirikanlah kawasan Kampung Rendang Payakumbuh yang berada di daerah Lampasi Payakumbuh. Dengan banyaknya dipasarkan produk rendang telur maka perlu diketahui mutu rendang telur, kemasan dan lama waktu penyimpanan rendang telur untuk meningkatkan nilai tambah produk rendang telur untuk dipasarkan.

Kemasan merupakan wadah atau tempat yang digunakan untuk mengemas suatu produk. Kemasan berfungsi untuk melindungi produk dari lingkungan sekitar produk dari air, udara, sinar atau cahaya, serangga dan lainnya (Rahmawati, 2013). Kemasan produk memiliki banyak variasi sesuai dengan kebutuhan dan jenis produk yang dikemas. Produk makanan biasanya dikemas dengan kemasan plastik, logam, kayu, kertas dan gelas. Ketepatan dalam memilih jenis kemasan berpengaruh pada daya tahan produk hingga sampai ke tangan konsumen. Dalam penyimpanan rendang telur di pasaran biasanya digunakan kemasan plastik polipropilen (PP). Karakteristik kemasan PP adalah ringan, mudah dibentuk, transparan, tidak mudah sobek dan tahan terhadap minyak. Selain kemasan PP,

kemasan aluminium foil juga dapat digunakan karena sifat aluminium foil yang tidak tembus cahaya, hermetis dan fleksibel (Sucipta, Suriasih dan Kencana 2017). dari sifat kemasan aluminium foil tersebut, kemasan aluminium foil juga cocok digunakan untuk produk pangan yang mengandung minyak sehingga dapat mencegah ketengikan. Selain menggunakan kemasan yang sesuai dengan karakter produk, kerusakan biasanya juga diakibatkan oleh udara dan air oleh karena itu ditambahkan absorben kayu manis yang diharapkan mampu menyerap oksigen dan air yang diharapkan mampu memperpanjang umur simpan rendang telur.

Umur simpan suatu produk makanan adalah rentang waktu yang dimiliki suatu produk sebelum produk mengalami penurunan kualitas atau kerusakan (Asiah, Laras dan Wayudi, 2018). Pengujian umur simpan dapat dilakukan dengan metoda konvensional dan metode akselerasi. Metoda konvensional adalah penyimpanan pada keadaan yang sesungguhnya. Metoda ini memerlukan waktu yang lama, sedangkan metoda akselerasi dilakukan dengan waktu singkat dan hasil yang akurat. Metoda akselerasi atau *Accelerated Shelf Life Test (ASLT)* adalah penentuan umur simpan produk pada kondisi suhu ekstrim sehingga parameter kritis produk mengalami penurunan mutu akibat pengaruh panas (Bilang, Andi, dan Nur, 2018). Berdasarkan Hal diatas dilakukan penelitian dengan judul **“Pendugaan Umur Simpan Rendang Telur Berbagai Kemasan dengan Metoda ASLT (Accelerated Shelf Life Testing) Berdasarkan Papendekatan Arrhenius”**

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui titik kritis rendang telur selama penyimpanan menggunakan metode ASLT (*accelerated shelf-life testing*).
2. Mengetahui umur simpan rendang telur dan kemasan yang sesuai dengan produk rendang telur

1.3 Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan nilai ekonomis rendang telur

2. Memberikan informasi tentang umur simpan dan jenis kemasan yang sesuai dengan produk rendang telur

