

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan produsen tempe terbesar di dunia dan menjadi pasar kedelai terbesar di Asia (Suwandi, dkk., 2015). Kedelai merupakan sumber protein nabati paling populer bagi masyarakat Indonesia pada umumnya. Konsumsi utamanya dalam bentuk tempe dan tahu yang merupakan lauk pauk vital bagi masyarakat Indonesia. Bentuk lain produk kedelai adalah kecap, tauco, dan susu kedelai. Produk ini dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat kita. Berdasarkan data SUSENAS (Subjek Survei Ekonomi Sosial) tahun 2014 yang dirilis BPS, konsumsi tempe rata-rata per orang per tahun di Indonesia sebesar 6,95 kg dan tahu 7,068 kg. Salah satu olahan dari kedelai yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia yaitu keripik tempe. Mulai dari masyarakat menengah hingga masyarakat atas, karena harga dari keripik tempe sendiri cukup terjangkau. Keripik tempe adalah olahan makanan ringan yang berbahan dasar tempe. Kebanyakan masyarakat Indonesia mengkonsumsi tempe sebagai lauk pendamping yang akan dihidangkan dalam makanan dan cemilan untuk menonton televisi. Kandungan gizi tempe baik kadar protein, lemak, dan karbohidratnya tidak banyak berubah dibandingkan dengan kedelai. Namun, karena adanya enzim pencernaan yang dihasilkan oleh kapang tempe maka protein, lemak, dan karbohidrat pada tempe menjadi jauh lebih mudah dicerna di dalam tubuh dibandingkan yang terdapat dalam kedelai. (Astawan, 2003). Karena kandungan gizinya yang tinggi dan memiliki manfaat baik bagi tubuh, serta harganya yang terjangkau, membuat tempe telah dikonsumsi oleh seluruh kalangan masyarakat Indonesia.

Keripik tempe yang biasa diproduksi oleh masyarakat memiliki kelemahan diantaranya tekstur kurang renyah, mudah melempem, umur simpan yang relatif

tidak lama, dan umumnya produsen keripik tempe menggunakan plastik polipropilen untuk mengemas produk. Menurut Robertson (1993) PP (polipropilene) memiliki sifat lebih kaku, kuat dan ringan dari pada polietilen dengan daya tembus uap air yang rendah, ketahanan yang baik terhadap lemak, stabil terhadap suhu tinggi dan cukup mengkilap. Namun proses pengemasan yang tidak sempurna menyebabkan keripik menjadi lebih mudah melempem dan tengik.

Selama ini keripik tempe yang beredar di pasaran terutama di toko oleh-oleh tidak mencantumkan masa kadaluwarsanya, padahal hal tersebut sangat penting bagi konsumen agar dapat mengetahui kapan produk tersebut mengalami penurunan mutu dan sudah tidak layak untuk dikonsumsi. Produk yang sudah terlalu lama disimpan dapat terjadi nya penurunan mutu, seperti bau ketengikan dan tektus keripik yang sudah tidak renyah lagi. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk menghambat terjadinya kerusakan produk keripik seperti ketengikan dan perubahan tekstur (kerenyahan) yaitu dengan pengemasan. Menurut Hariyadi (2008), pada praktek industri pangan modern, pengemasan merupakan faktor penting dalam upaya meminimalkan atau mengendalikan proses penurunan mutu suatu produk pangan. Pengemasan mempunyai peranan sangat penting dalam melindungi produk yang dikemas. Karena itu, pemilihan bahan pengemas yang tepat serta proses pengemasan yang baik sangat penting untuk menentukan masa kadaluwarsa produk pangan yang dikemas. Harapan penelitian ini dapat menjadi tolak ukur suatu kemasan pada produk keripik tempe itu apakah baik atau tidak untuk digunakan dan dapat diharapkan penelitian ini mengetahui berapa jangka waktu yang cocok untuk menggunakan kemasan satu dengan kemasan lainnya.

B . Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian ini yaitu bagaimana pengaruh berbagai jenis kemasan terhadap karakteristik fisik atau kualitas dari keripik tempe, bagaimana pengaruh lama penyimpanan dari keripik tempe dan bagaimana pengaruh

kombinasi antara jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap kualitas keripik tempe?

C . Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yaitu untuk mempelajari pengaruh perbedaan jenis kemasan terhadap kualitas keripik tempe.

D . Manfaat penelitian

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan acuan atau referensi yang dapat membantu apabila mengadakan penelitian selanjutnya