

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kemasan merupakan salah satu cara atau metode untuk memberikan perlindungan pada pangan yang telah dihasilkan baik dalam bentuk bungkus maupun menempatkan produk ke dalam suatu wadah. Hal ini dimaksudkan agar produk dapat terhindar dari pencemaran (senyawa kimia dan mikroba), kerusakan akibat fisik (gesekan, getaran, dan benturan), senyawa lingkungan (oksigen, uap air), dan gangguan binatang seperti serangga, sehingga mutu dan keamanan produk tetap terjaga serta dapat disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama. Salah satu jenis kemasan pangan adalah *edible film*. *Edible film* merupakan alternatif bahan pengemas pangan yang ramah lingkungan, digunakan sebagai pengganti bahan pengemas sintetis seperti *polyethylene*, *polystilene*, dan *polyvinilchoride* yang banyak menimbulkan dampak yang tidak baik bagi lingkungan karena tidak dapat terdegradasi secara biologis. *Edible film* didefinisikan sebagai pembungkus yang dapat dimakan. Keunggulan penggunaan *edible film* antara lain sebagai pelindung produk pangan, mempertahankan kenampakan asli produk, mengurangi transmisi uap air, aroma, dan lemak dari produk yang dikemas.

Ciri *edible film* yang ideal adalah mampu memberi perlindungan terhadap produk pangan, dapat meningkatkan mutu dan nilai tambah produk pangan, bersifat ramah lingkungan, tidak berbahaya bagi kesehatan konsumen, ramah lingkungan serta mampu mempercepat penyajian makanan (Efriza, 2009). Komponen utama penyusun *edible film* yaitu hidrokoloid, lipid, dan komposit (gabungan hidrokoloid dan lipid). *Edible film* golongan hidrokoloid dapat dibuat dari polisakarida (selulosa,

modifikasi selulosa, tapioka, agar, alginat, pektin, dekstrin), protein (kolagen, gelatin, putih telur). Termasuk dalam golongan lipid yaitu *edible film* yang dibuat dari lilin, gliserol, dan asam lemak (Fisher, 2009).

Salah satu bahan pembuatan *edible film* adalah pati ubi kayu. Ubi kayu merupakan komoditas dengan nilai produksi yang cukup besar di Indonesia. Ubi kayu memiliki kandungan pati dengan kadar amilosa yang cukup tinggi sehingga memenuhi kriteria untuk pembuatan *edible film*. Pati ubi kayu termasuk dalam golongan hidrokoloid. Kemampuan perlindungan bahan *edible film* ini terhadap rembesan gas dan flavor cukup baik, selain itu juga memiliki daya tahan terhadap lemak dan minyak, akan tetapi sangat mudah ditembus oleh uap air (Fisher, 2009).

Edible film yang terbuat dari pati ubi kayu dapat digunakan sebagai pengemas dodol rumput laut. Indonesia sebagai negara maritim mempunyai potensi yang besar sebagai produsen rumput laut. Rumput laut merupakan salah satu hasil perikanan di Indonesia yang menjadi sumber devisa negara. Rumput laut dapat digunakan sebagai bahan baku industri dan juga dapat diolah menjadi berbagai makanan siap saji seperti dodol, puding, tangkue, dan manisan. Hasil rumput laut dari petani masih banyak yang belum dimanfaatkan sehingga perlu dilakukan usaha-usaha guna memberikan nilai tambah dan juga dapat meningkatkan penganekaragaman jenis olahan dari rumput laut itu sendiri.

Produk olahan dari rumput laut yang perlu untuk dikembangkan salah satunya adalah dodol rumput laut. Dodol adalah jenis makanan ringan yang cukup memasyarakat dan berkembang di berbagai daerah di Indonesia dalam banyak ragam bahan pembuatan. Dodol banyak disukai oleh masyarakat karena memiliki rasa yang manis dan teksturnya semipadat. Perbedaan dodol rumput laut dengan dodol biasa terletak pada bahan dasar yang digunakan. Dodol biasa dibuat dengan menggunakan

bahan dasar tepung beras ketan, sedangkan dodol rumput laut diolah dengan menggunakan bahan dasar rumput laut (Hambali, 2004).

1.2. Rumusan Masalah

Sejauh mana penggunaan *edible film* dari pati ubi kayu terhadap karakteristik dan umur simpan dodol rumput laut yang dihasilkan?

1.3. Tujuan Penulisan

Untuk mengetahui karakteristik dan umur simpan dodol rumput laut dengan penggunaan *edible film* dari pati ubi kayu.

1.4. Manfaat

Penggunaan pati ubi kayu sebagai bahan pembuatan *edible film* diharapkan dapat memperpanjang umur simpan dodol rumput laut.