

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bahan pangan kebanyakan memiliki usia simpan yang relatif singkat karena udara mengandung berbagai macam senyawa yang dapat menyebabkan perubahan pada bahan pangan, seperti oksigen yang dapat menyebabkan terjadinya oksidasi sehingga terjadi perubahan yang tidak diinginkan. Disamping itu, seiring dengan perkembangan jaman manusia menginginkan segala sesuatu yang serba praktis dan efektif dalam setiap kebutuhan hidupnya, tak terkecuali dalam hal pangan. Dalam menjawab kebutuhan masyarakat, maka muncul berbagai macam inovasi dalam bidang pangan.

Edible film adalah salah satu bentuk perkembangan pangan yang mulai populer. *Edible film* sejatinya adalah sebuah pengemas yang terbuat dari bahan dapat dimakan sehingga dapat menjadi jawaban dari masalah penggunaan kemasan tidak *biodegradable*. *Edible film* dapat dibuat dari jaringan hewan, susu, telur, biji-bijian, *whey*, protein isolat, dan pati (Bourtoom, 2008).

Pati adalah bahan yang sering dipakai dalam pembuatan film, karena harganya murah, mudah didapatkan di dalam negeri, dan mampu membentuk sistem lembaran yang berstruktur kompak (McHugh dan Krochta, 1994). Namun pati memiliki kekurangan yaitu sifat film yang didapatkan rapuh (Mali dkk, 2005) sehingga diperlukan penambahan bahan lain, seperti CMC, yang tidak pernah digunakan tanpa adanya bahan lain dan karagenan, yang membantu pembentukan tekstur kokoh. CMC memiliki sifat tidak berwarna, tidak berasa, dan tidak berbau.

Pembuatan bumbu rawon berbentuk lembaran adalah salah satu bentuk penerapan *edible film* yang masih jarang ditemukan. Rawon adalah kuliner khas Indonesia. Makanan dengan ciri utama kuah berwarna coklat kehitaman yang berasal dari keluak ini merupakan makanan khas Jawa Timur. Rasa yang khas dan aroma kaldu daging yang kuat menjadi daya tarik utama dari rawon sehingga cukup banyak orang yang menjadikan rawon sebagai kuliner kesukaan, bahkan tidak sedikit rumah tangga yang memilih rawon sebagai salah satu menu sehari-hari.

Bumbu pabrik berbentuk pasta dipilih sebagian orang karena untuk membuat bumbu rawon sendiri diperlukan beraneka bahan dan waktu yang lama. Dalam praktiknya rasa dari bumbu siap saji tidak memenuhi selera dan harus ditambahkan bumbu-bumbu lain lagi. Bumbu dalam bentuk pasta memiliki kelemahan lain, yaitu saat dituang keluar dari kemasan, masih ada sebagian bumbu yang lengket dengan kemasan.

Penelitian skripsi ini bertujuan menciptakan sebuah produk inovatif bumbu rawon berbentuk lembaran, dimana bumbu rawon dikemas dalam bentuk lembaran-lembaran, yang merupakan salah satu bentuk aplikasi prinsip *edible film* sehingga memudahkan pengemasan dan memungkinkan penggunaan yang efektif karena tidak ada bumbu yang lengket pada plastik setelah dikeluarkan. Bumbu rawon berbentuk lembaran juga merupakan bumbu yang memerlukan waktu pemasakan sangat cepat, sehingga dapat disebut juga dengan rawon instan. Masa simpan dari produk ini juga cukup panjang, sehingga dapat dijadikan oleh-oleh untuk turis mancanegara, dengan tujuan memperkenalkan kuliner Indonesia lebih luas lagi pada dunia.

Bahan yang dipilih dalam pembuatan bumbu rawon berbentuk lembaran ini memiliki tujuan masing-masing. Pati sagu memiliki kandungan amilosa yang cukup tinggi, sedikit di bawah maizena yang

memiliki amilosa tertinggi diantara beberapa jenis pati lain (Eliasson, 1996). Amilosa merupakan parameter yang penting dalam pembuatan sistem *edible film* karena dapat mempengaruhi kekokohan dari karagenan (Sandhu dan Singh, 2007). Pati sagu lebih dipilih dari maizena walaupun kandungan amilosanya lebih rendah, pati sagu merupakan bahan lokal yang tidak perlu didapatkan melalui impor. CMC juga dipilih karena memiliki sifat mampu membentuk tekstur dan tahan minyak. Sifat ini diperlukan mengingat bumbu rawon mengandung minyak dari hasil penumisan. Kappa karagenan memiliki sifat membentuk sistem yang kokoh sehingga dapat menghasilkan edible film yang tidak rapuh. Selain itu kappa karagenan memiliki sifat thermoreversibel, dimana sifat ini sangat penting karena bumbu rawon berbentuk lembaran harus dapat larut kembali oleh suhu tinggi.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi kappa-karagenan yang ditambahkan terhadap sifat fisikokimia bumbu rawon berbentuk lembaran berbahan dasar CMC dan pati sagu yang dihasilkan. Penelitian dikendalikan dengan cara melakukan homogenisasi pada lembaran yang dicetak dan volume dalam satu cetakan lembaran. Pengeringan dilakukan menggunakan oven pada suhu 40°C selama 5 jam. Pembentukan sistem lembaran dari bumbu rawon berbentuk lembaran menggunakan bahan dasar berupa pati sagu sebanyak 5% dari volume air perendam *Carboxyl-Methyl Selulose* (CMC) yaitu sebanyak 29 mL. CMC yang digunakan sebesar 10% dari jumlah pati. Penambahan karagenan kemudian dilakukan untuk memberikan sifat lembaran yang diinginkan. Konsentrasi karagenan yang digunakan adalah 0% ; 0,4% ; 0,8% ; 1,2% ; 1,6% dan 2% dari volume keseluruhan. Dalam penelitian ini akan diteliti pengaruh konsentrasi karagenan terhadap berbagai sifat fisikokimia dari

bumbu rawon berbentuk lembaran, diantaranya daya larut, viskositas setelah pelarutan, *water activity* (A_w), kadar air, dan bilangan peroksida.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh perbedaan konsentrasi karagenan terhadap sifat fisikokimia “Rawon Lembar”?

1.3. Tujuan

Mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi karagenan terhadap sifat fisikokimia dari “Rawon Lembar” berbahan dasar CMC dan pati sagu

1.4. Manfaat Penelitian

Menghasilkan bumbu rawon berbentuk lembaran yang dapat langsung dilarutkan untuk mendapatkan kuah rawon yang siap untuk dikonsumsi.