

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bawang merah merupakan salah satu komoditas sayuran yang digemari oleh hampir setiap orang, karena dengan aromanya yang khas membuat masakan menjadi lebih lezat (Sunarjono, 1983). Bawang merah selain bermanfaat dalam bentuk segar juga bermanfaat dalam bentuk produk olahan. Salah satu alternatif pemanfaatan bawang merah dalam bentuk olahan adalah diolah menjadi bubuk bawang merah. Produk olahan bubuk bawang merah banyak digunakan sebagai bumbu penyedap pada produk mie instan.

Komoditas bawang merah dapat dijumpai dalam jumlah yang melimpah pada saat panen raya. Penanganan pascapanen yang kurang baik pada bawang merah dapat menimbulkan permasalahan pada persediaan bawang merah sepanjang musim. Menurut Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI (1979), bawang merah memiliki kadar air yang tinggi sebesar 88 gram sehingga dapat memengaruhi penurunan kualitas selama penyimpanan. Upaya untuk memperpanjang masa simpan bawang merah salah satunya pengolahan bawang merah menjadi bubuk bawang merah yang diharapkan dapat memberikan keuntungan pada konsumen karena mempersingkat waktu dalam pemakaian, dapat disimpan lama dan dapat meningkatkan nilai ekonomi dari bawang merah.

Penyimpanan merupakan salah satu cara yang dapat mempertahankan suatu produk, memperpanjang daya guna, dan menghindari penumpukan produk di pasar sehingga dapat mempertahankan mutu produk.

Masalah yang terjadi pada penyimpanan bubuk bawang merah adalah masalah penyerapan uap air. Penyerapan uap air mengakibatkan kenaikan kadar air pada bubuk bawang merah, untuk mencegah terjadinya penyerapan tersebut maka produk tersebut harus dilapisi kemasan dan di simpan dalam ruangan dengan kelembaban udara yang rendah. Masalah lain yang terdapat pada bubuk bawang merah adalah zat volatil yang mudah menguap pada proses pengeringan, penurunan volatil dapat dicegah melalui perlakuan sebelum pengeringan yaitu irisan bawang merah direndam dengan natrium metabisulfit, perendaman dengan larutan ini dapat mempertahankan warna, dan mempertahankan mutu produk selama penyimpanan.

Bahan pangan mempunyai sifat yang berbeda-beda dalam kepekaannya terhadap penyerapan atau pengeluaran gas (udara dan uap air). Bahan pangan kering, contohnya bubuk harus dilindungi dari penyerapan air dan oksigen dengan cara menggunakan bahan pengemas yang mempunyai daya tembus rendah terhadap gas tersebut. Untuk bahan yang beraroma tajam umumnya memerlukan kemasan yang dapat menahan keluarnya komponen volatil (Syarief dan Irawati, 1989).

Buckle *et al.* (1987) menyatakan bahwa kemasan yang dapat digunakan sebagai wadah penyimpanan harus memenuhi beberapa persyaratan, yakni dapat mempertahankan mutu produk supaya tetap bersih serta mampu memberi perlindungan terhadap produk dari kotoran, pencemaran, dan kerusakan fisik, serta dapat menahan perpindahan gas dan uap air.

Kemasan yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah kemasan plastik *Polipropilen*, *Oriented Polypropilene* dan Alumunium Foil. Kemasan *Polipropilen* memiliki sifat mudah dibentuk, tembus pandang, permeabilitas terhadap gas sedang

dan tahan terhadap asam kuat dan basa. Kemasan *Oriented Polypropilene* merupakan kemasan yang mempunyai daya tahan terhadap suhu tinggi (Robertson, 1993). Setiap jenis plastik pengemas mempunyai nilai permeabilitas yang berbeda dan besarnya dipengaruhi oleh jenis plastik, ketebalan plastik, temperatur dan beberapa parameter lainnya (Labuza, *et al* 1972). Kemasan Aluminium Foil merupakan jenis kemasan yang sering dipakai untuk bahan pangan, memiliki sifat fleksibel dan tidak tembus cahaya (Syarief dan Irawati, 1989).

Umur simpan merupakan bagian dari konsep pemasaran produk yang penting secara ekonomi serta berkaitan erat dengan usaha pengembangan jenis kemasan yang digunakan. Perkiraan umur simpan produk akan sangat membantu produsen untuk mengetahui secara tepat masa kadaluarsa produk yang dipasarkan dan akan membantu konsumen untuk memilih produk yang masih dapat dikonsumsi secara aman. Produk yang beredar di masyarakat harus lebih diperhatikan tentang layak untuk dikonsumsi dan layak untuk dijual. Berdasarkan uraian diatas dapat diketahui bahwa penggunaan kemasan yang tepat untuk memperpanjang umur simpan. Untuk menekankan umur simpan produk bubuk bawang merah dalam berbagai jenis kemasan perlu dilakukan penelitian agar didapatkan umur simpan yang lebih lama.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diidentifikasi masalah sebagai berikut :
“Jenis kemasan apa yang dapat memberikan umur simpan yang lebih lama untuk produk bubuk bawang merah?”

1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian

Maksud dari penelitian ini adalah untuk menganalisis umur simpan bubuk bawang merah dalam berbagai jenis kemasan.

Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan jenis kemasan yang dapat mempertahankan umur simpan bubuk bawang merah.

1.4 Kegunaan Hasil Penelitian

Hasil dari penelitian ini dapat memberikan informasi kepada pelaku bisnis untuk menjadi bahan pertimbangan, untuk menerapkan jenis kemasan bubuk bawang merah yang paling tepat digunakan, disesuaikan dengan jenis dan tujuan pasar.