

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Manju merupakan makanan yang terdapat di Negara Jepang yang diadaptasi dari makanan Cina yang disebut Mantou. Manju merupakan makanan khas dari Negara Jepang yang biasanya makanan ini dikonsumsi di saat suguhan minum teh. Manju terbuat dari bahan dasar tepung beras, baking powder, gula halus dan memiliki isi berupa pasta kacang merah dengan proses pembuatan dikukus. Tekstur yang dimiliki manju nampak keras di luarnya namun mudah hancur saat dibelah. Terdapat banyak jenis kue manju di Negara Jepang dan salah satunya adalah momiji manju yang artinya manju berbentuk daun maple.

Manju terbuat dari tepung beras, karena kandungan amilosa dan amilopektin dapat membentuk struktur dari kue manju. Tepung beras merupakan salah satu bahan pangan yang biasa digunakan sebagai pembuatan jajanan tradisional. Pembuatan kue manju dengan menggunakan tepung beras asli Indonesia memiliki kelemahan pada rasa, aroma dan tekstur. Selain itu, proses pembuatan manju yang dikukus menyebabkan umur simpan yang dimiliki manju relatif pendek karena kadar air yang dimiliki cukup tinggi. Kadar air yang tinggi dalam suatu bahan pangan dapat memicu pertumbuhan mikroorganisme pada produk manju, selain itu juga cara penyimpanan bisa menjadi pemicu terjadinya pembusukan pada manju sehingga manju perlu di simpan dengan menggunakan kemasan yang tepat dan metode yang benar.

Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk memperpanjang umur simpan dari kue manju yaitu dilakukan penyimpanan dengan menggunakan kemasan yang tepat. Kemasan merupakan suatu proses yang penting untuk menjaga kualitas produk makanan. Selama distribusi, kualitas produk pangan dapat memburuk secara biologis dan kimiawi maupun fisik. Penggunaan kemasan dalam kue manju dapat memberikan kontribusi untuk memperpanjang masa simpan dan mempertahankan kualitas dan keamanan produk makanan (Jun H. Han, 2005). menurut Elisa dan

Mimi, 2006, menyatakan bahwa berdasarkan bahannya kemasan memiliki berbagai macam jenis seperti kemasan kertas, kemasan plastic, dan kemasan logam. Masing-masing jenis bahan kemasan ini mempunyai karakteristik tersendiri, dan ini menjadi dasar untuk pemilihan jenis kemasan yang sesuai untuk produk pangan.

Selain dengan menggunakan kemasan menambahkan gel silica ke dalam pengemasan dapat memperpanjang umur simpan. Silica berfungsi untuk mencegah dan menyerap kelembapan berlebih tanpa merubah produk. Silica aman digunakan untuk menjaga kelembapan makanan yang berkadar air tinggi. Penggunaan gel silica selain menyerap kelembapan juga bisa memperpanjang umur simpan produk makanan. Gel silica ditempatkan di dalam produk yang akan dikemas, sehingga gel silica dapat menyerap kelembapan di dalam kemasan. Agar gel silica bekerja dengan baik kemasan yang digunakan harus tertutup supaya gel silica menyerap kelembapan di dalam kemasan. Penggunaan jenis kemasan dan penambahan gel silica dalam kemasan kue Manju diharapkan dalam mempertahankan mutu fisik dan organoleptik kue manju selama penyimpanan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh jenis kemasan dan penambahan gel silica terhadap sifat fisik dan organoleptik kue manju selama penyimpanan ?
2. Bagaimana pengaruh penyimpanan kue manju terhadap sifat fisik dan organoleptik kue manju ?
3. Apakah ada interaksi antara jenis kemasan dengan penambahan gel silica dengan lama penyimpanan terhadap sifat fisik dan organoleptik kue manju?

## **1.3 Tujuan**

1. Mengetahui pengaruh Jenis kemasan dan penambahan gel silica yang baik terhadap sifat fisik dan organoleptik kue manju selama penyimpanan.
2. Mengetahui lama penyimpanan kue manju yang dikemas dan ditambahkan gel silica terhadap mutu fisik dan organoleptik kue manju.

3. Mengetahui interaksi jenis kemasan penambahan gel silica dengan lama penyimpanan terhadap sifat fisik dan organoleptik kue manju.

#### **1.4 Manfaat**

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Sebagai sumber informasi untuk mengetahui umur simpan kue manju yang disimpan dengan jenis kemasan berbeda terhadap kualitas fisik dan organoleptik
2. Sebagai media pembelajaran dalam penyimpanan kue manju dengan menggunakan gel silica.