

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging ayam merupakan suatu sumber protein hewani yang dihasilkan dari unggas ayam yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat di Indonesia. Hal ini sesuai dengan data Badan Pangan Nasional menyatakan bahwa konsumsi daging ayam di Indonesia mengalami peningkatan sejak dari tahun 2019 sebesar 5,7 kilogram per kapita pertahun. Kenaikan tersebut terus meningkat stabil hingga pada tahun 2023. Masyarakat Indonesia mengkonsumsi rata-rata sekitar 7,46 kilogram per kapita per tahun. Pada saat ini di era modern Masyarakat Indonesia lebih memilih suatu jenis olahan daging yang praktis dan cepat saji untuk dikonsumsi seperti frozen food dan makanan kaleng. Pada industri olahan makanan siap saji, masih banyak sektor yang harus dikembangkan (Sula dan Chamalinda, 2021). Salah satu industri yang berperan dalam industri olahan makanan siap saji yaitu CV. Buana Citra Sentosa, memiliki suatu inovasi untuk mengolah daging ayam menjadikan suatu produk yang memiliki nilai jual yang sangat tinggi dan memiliki umur simpan yang cukup lama dengan olahan yang diproduksi adalah rica-rica ayam dalam kemasan kaleng.

Pengalengan merupakan salah satu penerapan teknologi untuk mengemas bahan pangan secara hermetis sehingga memiliki umur simpan yang cukup lama dengan melewati proses sterilisasi komersial. Menurut penelitian dari Kautsar *et al.*, (2022) menyatakan bahwa pengalengan dapat didefinisikan sebagai prosedur pengolahan yang menggunakan suhu sterilisasi (110°C hingga 120°C) dengan tujuan mencegah pembusukan makanan. CV. Buana Citra Sentosa masih melakukan proses penelitian dalam produk baru tersebut untuk mengetahui kandungan yang ada. Produk terbaru yang dihasilkan CV. Buana Citra Sentosa masih belum mengkaji terkait umur simpan produk, karena proses tersebut menjadikan salah satu informasi yang sangat penting bagi konsumen untuk menjamin keamanan dan mutu produk. Maka diperlukan penelitian lebih lanjut untuk menentukan umur simpan produk rica-rica ayam

dalam kaleng dengan menggunakan suatu metode yang akurat sebagai referensi dalam penentuan umur simpan.

Metode yang digunakan untuk menentukan umur simpan suatu produk adalah metode ASLT (*Accelerated Shelf Life Testing*) dengan melakukan proses penyimpanan suatu produk pada kondisi suhu yang lebih tinggi dari suhu normal dalam mempercepat proses kerusakan produk (Adhamatika *et al.*, 2024). Sesuai dengan pernyataan Haryati, Estiasih *et al.*, (2015) Metode ASLT digunakan untuk menentukan umur simpan produk dengan mempercepat proses kerusakan melalui penyesuaian kondisi penyimpanan yang berbeda dari kondisi normal. Metode ini, suhu memegang peranan penting sebagai variabel utama yang mempengaruhi tingkat kerusakan makanan, karena peningkatan suhu dapat mempercepat degradasi produk. Selain itu pendekatan Arrhenius pada umumnya dapat diaplikasikan pada semua jenis bahan pangan digunakan untuk menganalisis hubungan antara suhu dan laju reaksi degradasi kimia, seperti perubahan oksidasi lemak dan kualitas sensoris (Amalia *et al.*, 2024). Metode ini memiliki akurasi waktu relatif singkat dan akurasi yang sangat tinggi.

Berdasarkan informasi dalam pendugaan umur simpan rica-rica ayam dalam kaleng sangatlah terbatas. Maka dari itu penelitian ini dilakukan untuk mengetahui dan menentukan umur simpan produk baru CV. Buana Citra Sentosa yaitu rica-rica ayam dalam kaleng metode ASLT (*Accelerated Shelf Life Testing*) dengan pendekatan Arrhenius berdasarkan penurunan mutu produk yang terjadi dalam proses penyimpanan. Adanya pendugaan umur simpan diharapkan untuk memberikan informasi terkait produk rica-rica ayam dalam kaleng yang diproduksi oleh CV. Buana Citra Sentosa agar dapat menjamin kualitas dan keamanan produk sebelum dikonsumsi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas maka dapat diidentifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh suhu dan lama waktu penyimpanan produk rica-rica ayam dalam kaleng terhadap kandungan asam lemak bebas, warna, pH dan Total Padatan Terlarut (TDS)?
2. Berapakah umur simpan rica-rica ayam dalam kaleng pada suhu ruang menggunakan metode ASLT dengan pendekatan Arrhenius?

1.3 Tujuan

Berdasarkan dari rumusan masalah diatas, tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui pengaruh suhu dan lama waktu penyimpanan produk rica-rica ayam dalam kaleng terhadap kandungan asam lemak bebas, warna, pH dan Total Padatan Terlarut (TDS).
2. Untuk mengetahui umur simpan rica-rica ayam dalam kaleng pada suhu ruang menggunakan metode ASLT dengan pendekatan Arrhenius.

1.4 Manfaat

Berdasarkan dari tujuan diatas, dapat diperoleh manfaat dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Dapat memberikan informasi kepada tentang pengaruh suhu dan lama waktu penyimpanan produk rica-rica ayam dalam kaleng terhadap kandungan asam lemak bebas, warna, pH dan Total Padatan Terlarut (TPT).
2. Dapat memberikan informasi kepada CV. Buana Citra Sentosa terhadap umur simpan rica-rica ayam dalam kaleng menggunakan metode ASLT dengan pendekatan Arrhenius.