

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pecel atau bumbu pecel merupakan salah satu warisan kuliner Indonesia khususnya Jawa Timur. Hidangan pecel merupakan hidangan salad khas Jawa Timur yang sederhana berbahan sayur rebus dengan siraman bumbu pecel di atasnya. Bumbu pecel dapat di kategorikan saus yang terbuat dari kacang tanah, gula merah, garam, daun jeruk, asam jawa, terasi, bawang putih, cabai, dan cabai merah yang dicampur dan dihaluskan menjadi satu. Bumbu pecel umumnya berbentuk blok kotak yang padat dan cara penyajiannya dengan menambahkan air sesuai selera kekentalannya.

Eksistensi pecel memang tidak diragukan lagi mulai dari tahun 1985 pecel sangat populer dan diminati oleh kalangan masyarakat khususnya Jawa Timur. Saus jawa ini sudah mampu di ekspor dari Jawa Timur ke berbagai dunia diantaranya Brunei, Malaysia, dan Negara Arab Saudi. Di Indonesia khususnya Jawa Timur telah banyak warung pinggir jalan yang menjajakan pecel sebagai menu utama. Namun eksistensi tersebut mengalami penurunan seiring dengan penurunan kualitas bumbu pecel yang di pasaran. Bumbu pecel dapat dikategorikan makanan semi basah yang dapat dengan cepat mengalami perubahan yang berpengaruh terhadap mutu atau kualitas bumbu pecel. Umumnya setelah disimpan terlalu lama bumbu pecel akan mengalami kerusakan yang di tandai dengan ditumbuhi jamur dan berbau tengik. Ketengikan ini disebabkan adanya oksigen yang mengakibatkan oksidasi radikal asam lemak tidak jenuh dalam lemak, cahaya, kelembaban, dan suhu tinggi (Nawar, 1996) dan kadar air pada bumbu pecel dapat menyebabkan pertumbuhan jamur. Sehingga perlu dilakukan penanganan yang tepat dan salah satu alternatif yang dapat digunakan yaitu pengemasan bumbu pecel yang baik.

Bumbu pecel berbahan dasar kacang tanah. kacang tanah memiliki kandungan minyak yang cukup tinggi sehingga juga akan mempengaruhi kualitas bumbu pecel karena dapat mengalami otoolsidasi radikal asam lemak jenuh yang

ada dalam kacang tanah tersebut dipercepat dengan adanya reaksi seperti cahaya, panas, hidropoksida, logam-logam berat, dan enzim-enzim lipoksidas. Kualitas kacang juga mempengaruhi produk akhir yang dihasilkan. Kacang tanah dengan kualitas rendah akan berpotensi mengandung aflatoksin. Kandungan minyak dalam bumbu pecel yang tanpa perlindungan kemasan yang baik akan mempercepat reaksi ketengikan bumbu pecel.

Kemasan yang umum di gunakan di pasaran berbahan dasar plastik *Polyethylen* (PE). *Polyethylen* (PE) merupakan plastik tipis yang tahan air dan sering digunakan dalam pengemasan bahan pangan karena plastik ini transparan, mudah dibentuk dan murah. Plastik *Polyethylen* (PE) banyak digunakan tetapi memiliki kelemahan yaitu plastik ini transparan dan dapat meneruskan cahaya sehingga mempengaruhi kualitas pada produk yang didalamnya selama penyimpanan. Sinar akan mengkatalis gerakan oksigen yang menyebabkan oksidasi radikal pada lemak (Anonim, 2010). Plastik *Polyethylen* (PE) digunakan untuk pengemasan karena tidak mudah berkarat, dan tidak perlu penanganan khusus (Anonim, 2010).

Oleh karena itu, kemasan mempunyai peranan penting untuk mencegah dan memperlambat terjadinya kerusakan lebih cepat, sehingga penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kualitas bumbu pecel yang disimpan dengan berbagai jenis kemasan. Kemasan yang digunakan adalah kemasan yang cocok digunakan untuk makanan berminyak diantaranya kemasan plastik HDPE, kemasan kombinasi plastik HDPE dengan alumunium foil, dan alumunium foil. Dari hal tersebut diharapkan dapat menemukan jenis kemasan yang mampu mempertahankan kualitas bumbu pecel lebih lama sehingga dapat meningkatkan eksistensi bumbu pecel di masyarakat serta dapat meningkatkan tingkat konsumsi bumbu pecel dikalangan rumah tangga.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas rumusan masalah yang dapat diambil adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana cara membuat bumbu pecel yang berkualitas selama penyimpanan ?
2. Bagaimana pengaruh kemasan bumbu pecel dan lama penyimpanan terhadap kualitas bumbu pecel ?
3. Bagaimana interaksi antara kemasan dengan lama penyimpanan bumbu pecel ?

## **1.3 Tujuan dan Manfaat**

### **1.3.1 Tujuan**

Rumusan masalah yang diambil untuk penelitian ini bertujuan untuk :

1. Untuk mengetahui cara membuat bumbu pecel yang berkualitas selama penyimpanan
2. Mengetahui pengaruh kemasan bumbu pecel selama penyimpanan terhadap kualitas bumbu pecel
3. Mengetahui interaksi antara kemasan dan lama penyimpanan bumbu pecel

### **1.3.2 Manfaat**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan beberapa manfaat diantaranya :

1. Sebagai inovatif terbaru untuk kemasan bumbu pecel yang dapat meningkatkan kualitas dan meningkatkan eksistensi bumbu pecel kembali
2. Sebagai bahan acuan tentang lamanya penyimpanan bumbu pecel
3. Memberikan informasi tentang jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap bumbu pecel yang masih layak digunakan.