

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pinang (*Areca catechu* L.) merupakan salah satu tanaman yang sering digunakan oleh masyarakat, khususnya masyarakat pedalaman yang memiliki kebiasaan turun temurun mengunyah pinang bersama dengan sirih dan kapur. Tetapi pada saat ini terdapat inovasi lain dalam pengolahan pinang. Salah satu dalam peningkatan olah pinang yaitu yang dilakukan oleh masyarakat Desa Pasir Salam, Kecamatan Mangunreja, Kabupaten Tasikmalaya ialah permen jeli yang terbuat dari biji pinang untuk diolah menjadi produk pangan yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan dan dapat dijadikan sebagai bahan baku pangan fungsional.

Pangan fungsional ini menurut BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) yaitu pangan yang secara alamiah maupun telah melalui proses, mengandung satu atau lebih senyawa yang berdasarkan kajian-kajian ilmiah dianggap mempunyai fungsi-fungsi fisiologis tertentu yang bermanfaat bagi kesehatan. Biji pinang ini memiliki banyak manfaat bagi kesehatan salah satunya pada penelitian (Tiwow, 2013) menyatakan bahwa biji pinang memiliki efek terhadap antelmintik dimana kemampuan daya antelmintik ini berkaitan dengan kandungan senyawa tanin dari biji pinang yang mampu menghambat enzim dan merusak membran sehingga kerja enzim dapat menyebabkan proses metabolisme pencernaan terganggu dan cacing akan kekurangan nutrisi.

Pada produk pangan terdapat persyaratan yang paling utama ialah bahwa keamanan pangan ini penting dalam menjamin pangan yang aman dan layak dikonsumsi. Masyarakat berhak untuk memperoleh informasi yang benar dan tidak menyesatkan mengenai produk pangan yang akan dikonsumsi. Sehingga perlu adanya penetapan umur simpan dari produk pangan permen jeli dari biji pinang tersebut agar produk pangan dapat sampai dikonsumsi dalam keadaan yang baik. Informasi mengenai umur simpan ini dapat diperoleh melalui label pada kemasan. Sesuai dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan

(BPOM) No. 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan, dimana bahan pangan salah satunya perlu adanya tanggal, bulan, dan tahun kedaluwarsa.

Umur simpan didefinisikan sebagai rentang waktu yang dimiliki oleh suatu produk mulai dari produksi hingga konsumsi sebelum produk mengalami penurunan kualitas atau rusak dan tidak layak untuk dikonsumsi. Pengujian umur simpan akan menggambarkan seberapa lama produk dapat bertahan pada kualitas yang sama selama proses penyimpanan. Selama rentang waktu umur simpan produk harus tetap terjaga tampilan, bau, tekstur, rasa, dan produk harus tetap aman dikonsumsi (Asiah, 2018). Salah satu cara penetapan umur simpan pangan ialah melalui metode akselerasi (*Accelerated Storage Studies*) dengan menggunakan pendekatan kadar air kritis termodifikasi. Produk disimpan pada kondisi RH (*Relative Humidity*) lingkungan penyimpanan yang ekstrim dan mengalami penurunan mutu akibat penyerapan uap air.

Selain itu untuk menjamin pangan yang aman dan layak dikonsumsi maka dilakukan pula standar mutu pada produk permen jeli biji pinang. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) merupakan lembaga yang bertugas sebagai pengawas pangan, dimana berwenang dalam suatu produk pangan memiliki Standar Nasional Indonesia (SNI). Selain itu berwenang pula untuk menerbitkan peraturan yang berkaitan dengan keamanan pangan. Standar Nasional Indonesia untuk produk pangan sudah banyak dikembangkan dan disahkan. Namun demikian, tingkat penerapan standar pangan di Indonesia saat ini masih sangat rendah. Sesuai dengan Peraturan Pemerintah Nomor 102 tahun 2000 tentang Standardisasi Nasional, dimana Badan Standardisasi Nasional (BSN) berwenang dalam penyelenggaraan pengembangan dan pembinaan di bidang standardisasi. Dengan ini diharapkan bahwa produk permen jeli biji pinang memiliki kualitas yang baik dan memiliki daya saing dalam penjualan.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian di atas, dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Berapa lama umur simpan produk permen jeli dari biji pinang pada kemasan yang berbeda berdasarkan pendekatan kadar air kritis termodifikasi.
2. Bagaimana standar mutu yang dihasilkan dalam permen jeli yang terbuat dari biji pinang.

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dilakukan penelitian ini adalah untuk mengetahui perubahan mutu yang terjadi selama penyimpanan yang dapat menentukan umur simpan, serta mengetahui standar mutu yang terdapat pada permen jeli dari biji pinang tersebut.

1.4. Kegunaan Penelitian

Mengetahui umur simpan serta standar mutu yang dimiliki oleh permen jeli dari biji pinang untuk dapat menjamin keamanan produk dan meningkatkan daya saing.

1.5. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan April 2019 sampai Juli 2019 di Laboratorium Kimia Sekolah Tinggi Farmasi Indonesia Jalan Soekarno-Hatta No 354 Bandung, Balai Laboratorium Kesehatan Provinsi Jawa Barat Jalan Sederhana No 3-5 Bandung, Laboratorium Fakultas Teknologi Industri Pertanian, dan Laboratorium Sentral Universitas Padjadjaran Jalan Raya Bandung Sumedang No. KM 21 Hegarmanah Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang Jawa Barat.