

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Menurut Kenawi dkk.(2011) *edible coating* adalah pelapis primer makanan yang dibuat menggunakan bahan yang aman dan dapat dikonsumsi berfungsi memperpanjang masa simpan umur suatu produk. Ada beberapa teknik aplikasi *edible coating* pada produk menurut Krochta *et al.* (1994) dalam Miskiyah dkk.(2011), yaitu pencelupan (*dipping*), penyemprotan (*spraying*), pembungkusan (*casting*) dan pengolesan (*brushing*).

Teknologi *edible coating* merupakan teknologi yang dipertimbangkan sebagai salah satu pendekatan atau solusi bagaimana cara meningkatkan masa simpan dan keamanan mikrobiologis produk-produk segar. *Edible coating* dapat berasal dari bahan baku yang mudah diperbaharui seperti campuran lipid, polisakarida, dan protein, yang berfungsi sebagai *barrier* uap air, gas, dan zat-zat terlarut lain serta berfungsi sebagai *carrier* (pembawa) berbagai macam ingridien seperti *emulsifier*, antimikroba dan antioksidan, sehingga berpotensi untuk meningkatkan mutu dan memperpanjang masa simpan buah-buahan dan sayuran segar terolah minimal (Lin dan Zhao, 2007).

Menurut Nurhayati (2009), pengujian kesukaan terhadap rasa bakso bergantung pada kesukaan panelis terhadap daging yang dipakai. Hal ini sejalan dengan pendapat Andayani (1999) yang menyatakan sebagian besar responden menyukai bakso dengan rasa daging yang kuat. Menurut penelitian Mahbub dkk.(2012) penggunaan *edible coating* karaginan dengan konsentrasi yang berbeda berpengaruh terhadap tekstur, warna dan kekenyalan bakso sapi selama penyimpanan. Tekstur, warna dan kekenyalan yang paling optimal diperoleh pada

perlakuan *edible coating* karaginan dengan konsentrasi 1%.Metode pemberian *edible coating* karaginan dengan konsentrasi 1% dapat diterapkan karena dapat menjaga kualitas bakso sapi dilihat dari tekstur, warna dan kekenyalan.

Menurut Damiyati (2007) bakso merupakan bahan pangan yang mudah rusak karena bakso memiliki kandungan protein dan kadar air yang tinggi serta memiliki pH netral. Upaya pencegahan pendeknya masa simpan bakso tersebut telah dilakukan dengan berbagai cara yang mudah akan tetapi berbahaya seperti penambahan zat kimia berupa boraks atau formalin pada bakso. Salah satu metode yang dapat diterapkan untuk pencegahan pendeknya masa simpan bakso tersebut adalah dengan aplikasi *edible coating*.

Menurut Hidayah dkk.(2015) pati merupakan salah satu jenis polisakarida yang digunakan sebagai pembuatan *biodegradable film/coating*.Kandungan pati banyak terdapat pada tanaman seperti pada biji, buah, akar dan batangnya.Sifat pati mudah terurai (*biodegradable*), suka dengan air (*hidrofilik*), mudah diperoleh dan murah. Penggunaan pati sebagai pelapis *edible* banyak dikembangkan karena sumber pati yang melimpah dan harganya murah. Pati memiliki sifat-sifat yang sesuai untuk dijadikan bahan pelapis *edible* karena dapat membentuk lapisan yang kuat (Winarti dkk.2012).

Menurut Firmansyah dkk. (2007) komposisi kimia biji nangka juga mengandung pati cukup tinggi, yaitu sekitar 40-50%, sehingga sangat berpotensi sebagai sumber pati.Pengolahan biji nangka menjadi pati selain sebagai upaya pemanfaatan limbah juga sebagai penggalian bahan tambahan pangan alternatif.Pati biji nangka selanjutnya dapat diolah menjadi produk-produk olahan yang mempunyai nilai ekonomis tinggi (Wahyudi, 2009).

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Penelitian ini telah dilaksanakan dengan menerapkan *edible coating* pati biji nangka pada bakso sapi dengan harapan dapat memperpanjang umur simpan pada suhu ruang ditinjau dari mutu sensorik menggunakan uji organoleptik melalui panca indra.

1.2. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui umur simpan bakso sapi yang dilapisi *edible coating* pati biji nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.) ditinjau dari mutu sensorik yang meliputi tekstur, kekenyalan, warna dan aroma

1.3. Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang aplikasi *edible coating* pati biji nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.) dengan lama penyimpanan yang berbeda pada suhu ruang ditinjau dari mutu sensorik yang meliputi tekstur, kekenyalan, warna dan aroma.

1.4. Hipotesis

Hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah aplikasi *edible coating* pati biji nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.) dapat memperpanjang umur simpan bakso sapi pada suhu ruang ditinjau mutu sensorik (tekstur, kekenyalan, warna dan aroma).

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Diarangi mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarangi mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.