

# BAB I PENDAHULUAN

## **1.1. Latar Belakang**

Persepsi merupakan proses pengorganisasian, penginterpretasian terhadap rangsang yang diterima oleh individu sehingga merupakan sesuatu yang berarti dan merupakan aktivitas yang *integrated* dalam dirinya (Walgito, 2001). Menurut Sijitsema dkk., (2002), faktor-faktor yang mempengaruhi persepsi/perilaku konsumen terhadap produk pangan yaitu lingkungan (karakteristik keluarga dan masyarakat sekitar), individu (faktor fisiologis, faktor psikologis, sikap dan variabel demografis), makanan (karakteristik produk dan sistem produksi) dan konteks (konsumsi, waktu dan momen). Persepsi setiap individu akan berkumpul dan menciptakan persepsi konsumen. Persepsi konsumen memiliki peranan yang sangat penting karena dapat menjadi bahan evaluasi terhadap hal-hal tertentu yaitu produk makanan seperti bubuk kaldu jamur.

Bubuk kaldu jamur merupakan salah satu jenis produk olahan jamur. Bubuk kaldu jamur dapat digunakan sebagai penyedap rasa pada makanan sebagai pengganti MSG (Monosodium glutamat). Biasanya bubuk kaldu jamur dikemas dengan kemasan yang berbahan dasar plastik. Plastik merupakan jenis bahan yang paling banyak digunakan dalam kemasan produk pangan terutama kemasan bumbu bubuk. Penggunaan plastik dapat menyebabkan pencemaran lingkungan karena plastik merupakan bahan yang tidak dapat diurai secara mudah. Menurut Badan Pusat Statistik (2019), sampah plastik di Indonesia mencapai 64 juta ton/tahun. Tingginya jumlah sampah plastik menyebabkan perlunya mencari alternatif terhadap

plastik sebagai kemasan produk pangan. Salah satu alternatif jenis kemasan yang dapat digunakan adalah *edible packaging*.

*Edible packaging* merupakan lapisan tipis yang bersifat *bio-degradable*, dapat langsung dikonsumsi dengan produk yang dikemas serta mengurangi pencemaran lingkungan (Bourtoom, 2008). *Edible packaging* dapat digunakan sebagai salah satu alternatif pengganti plastik sebagai kemasan pada produk pangan. Banyak industri pangan di luar negeri yang telah menggunakan *edible packaging* sebagai *food packaging*, akan tetapi di Indonesia sendiri masih belum banyak industri pangan yang menggunakan *edible packaging* sebagai pengemas produk pangan. Beberapa tahun belakangan ini *edible packaging* menjadi tren sebagai alternatif penggunaan plastik terutama pada kemasan produk pangan sehingga masyarakat mulai mengenal *edible packaging*. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *edible packaging* terdiri dari pati, gliserol dan air. Pati merupakan salah satu jenis polisakarida yang memiliki sifat *bio-degradable*/mudah terurai, murah dan mudah ditemukan di Indonesia. Pati biasanya dijumpai pada bahan pangan yang memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi seperti jagung, singkong, sagu, talas, ubi jalar dan beras.

Pati tersusun dari monomer-monomer glukosa yang terikat dengan ikatan glikosida. Pati memiliki dua komponen utama yaitu amilosa dan amilopektin. Amilosa pada pati merupakan homopolimer berbentuk linier dengan ikatan  $\alpha$  1,4-glikosida sedangkan amilopektin merupakan polimer bercabang dengan ikatan  $\alpha$  1,4-glikosida pada rantai lurus dan  $\alpha$  1,6-glikosida pada rantai cabangnya (Putri dan Zubaidah, 2017). Pati memiliki sifat *barrier* terhadap transfer massa (kelembaban, oksigen, lipid dan zat terlarut) selama penyimpanan sehingga menyebabkan produk yang disimpan dalam *edible packaging* lebih tahan lama. Kelemahan dari

penggunaan pati yaitu *edible packaging* mudah sobek/rusak, hal ini dikarenakan pati memiliki sifat hidrofilik sehingga tingkat resistensinya terhadap air rendah (Garcia dkk., 2000). Salah satu jenis bahan pangan yang mengandung pati dan banyak ditemui di Indonesia adalah sagu. Sagu umumnya diolah menjadi tepung lalu digunakan untuk bahan tambahan dalam produk roti, mie, kue dan sirup berfruktosa tinggi (Santoso, 2017).

Sagu (*Metroxylon sp.*) merupakan salah satu bahan pangan yang banyak ditemui di Indonesia khususnya di daerah Papua, Riau, Sulawesi dan Kalimantan. Menurut data Direktorat Jenderal Perkebunan (Ditjen Perkebunan), pada tahun 2018, produksi sagu di Indonesia mencapai  $\pm 390.155$  ton/tahun (Ditjen Perkebunan, 2018). Sagu mengandung karbohidrat sebesar 86,9 g per 100 g, protein sebesar 0,5 g per 100 g dan lemak sebesar 0,3 g per 100 g. Karbohidrat merupakan salah satu komponen yang banyak ditemukan di sagu yaitu sebesar 86,9 g per 100 gram dimana lebih tinggi dari beras dengan karbohidrat sebesar 77,9 g per 100 gram (Panganku, 2018).

Jagung (*Zea mays L.*) merupakan salah satu bahan pangan yang berfungsi sebagai sumber karbohidrat selain gandum dan padi (Kementerian Pertanian, 2015). Jagung memiliki tingkat produksi yang tinggi yaitu  $\pm 26.500.000$  ton/ tahun (Ditjen Perkebunan, 2018). Jagung memiliki kandungan pati sebesar 72-73%, amilosa sebesar 25-30% dan amilopektin sebesar 70-75%. Selain menjadi sumber karbohidrat, jagung juga memiliki kandungan protein yang tinggi yaitu 8-11% (Widowati, 2007). Di Indonesia biasanya jagung dikonsumsi secara langsung oleh masyarakat, namun di beberapa daerah jagung diolah dalam bentuk pati. Pati jagung biasanya disebut sebagai tepung maizena, Tepung maizena merupakan salah satu bentuk produk diversifikasi karena memiliki beberapa keunggulan yaitu dapat digunakan secara luas sebagai bahan baku dalam pembuatan berbagai

macam produk olahan pangan, umur simpan lebih lama, adanya defisiensi beberapa zat gizi dapat lebih mudah difortifikasi atau disuplementasi jika dalam bentuk tepung; dan lebih mudah bercampur dengan bahan lain (Marta dan Tensiska, 2016).

Sampai saat ini, banyak penelitian yang telah dilakukan untuk mengembangkan produk *edible packaging* akan tetapi belum banyak diproduksi secara luas. Masyarakat sebagai konsumen belum mengenal *edible packaging* beserta kegunaannya sehingga dapat dilakukan analisa persepsi konsumen. Analisa persepsi dilakukan untuk mengetahui pemikiran konsumen terhadap produk *edible packaging* sebelum produk diedarkan secara luas. Analisa persepsi konsumen salah satunya dapat dilakukan dengan menggunakan survei. Survei dilakukan untuk mengetahui persepsi konsumen yaitu seberapa jauh pengetahuan tentang *edible packaging* sebagai alternatif pengganti plastik dan pengemas serta produk pangan serta persepsi masyarakat terhadap *edible packaging* baik positif maupun negatif kemudian mengetahui pendapat konsumen mengenai *edible packaging* apakah dapat dijadikan alternatif pengganti plastik kedepannya. Setelah survei akan dilakukan uji organoleptik guna untuk memperkuat hasil survei yang telah dilakukan, mengetahui persepsi secara langsung dan tingkat penerimaan produk *edible packaging* oleh masyarakat, apakah produk *edible packaging* sudah layak diproduksi secara massal dan kedepannya dapat dikembangkan lagi menjadi lebih baik. Oleh karena itu, persepsi merupakan salah satu aspek yang sangat mempengaruhi tingkat penerimaan produk.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengetahuan konsumen tentang *edible packaging* sebagai alternatif pengganti plastik, mengetahui pendapat konsumen tentang produk *edible packaging* baik positif maupun negatif serta mengetahui tingkat penerimaan produk *edible packaging* pada

konsumen sehingga produk *edible packaging* dapat dikembangkan ke arah yang lebih baik sebagai alternatif penggunaan plastik sebagai kemasan produk pangan terutama pada bubuk kaldu jamur.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis persepsi dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk *edible packaging* berbasis pati sagu dan pati jagung.

### **1.2. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengetahuan masyarakat terhadap produk *edible packaging*?
2. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk *edible packaging* berbasis tepung sagu dan pati jagung sebagai kemasan bubuk kaldu jamur?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui pengetahuan masyarakat terhadap produk *edible packaging*.
2. Mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk *edible packaging* berbasis pati sagu dan pati jagung sebagai kemasan bubuk kaldu jamur.

### **1.4. Manfaat Penelitian**

Lewat penelitian ini diharapkan *edible packaging* dapat dikembangkan dan dapat meningkatkan pemanfaatan pati sagu dan pati jagung dalam produk pangan.