

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Biskuit merupakan salah satu jenis produk kering yang populer di pasaran dan banyak digemari oleh konsumen. Hal ini dapat ditunjukkan dengan semakin meningkatnya produksi biskuit di Indonesia, yaitu mencapai mencapai 296.074 ton/tahun pada 2005, kemudian meningkat menjadi 299.035 ton/tahun pada 2006. Sampai dengan 2008 kapasitas produksi terus bertambah hingga mencapai 314.106 ton per tahun, sedangkan pada 2009 ini kapasitas produksi meningkat lagi menjadi 326.670 ton per tahun (Departemen Perindustrian dan Perdagangan, 2009). Peningkatan produksi tersebut dapat diasumsikan terjadi peningkatan permintaan konsumen terhadap biskuit.

Biskuit terbuat dari tepung terigu, gula, margarin, ammonium bikarbonat, air, garam dan sodium bikarbonat. Biskuit tergolong makanan yang tidak mudah rusak dan mempunyai umur simpan yang relatif lama karena kadar airnya yang relatif rendah yakni tidak lebih dari 5% (SNI, 1992). Salah satu jenis biskuit yang akan digunakan adalah *hard sweet*, hal ini dikarenakan variasi flavour *plain* untuk jenis biskuit *hard sweet* masih belum ditemukan. Karakteristik utama biskuit tersebut adalah tekstur yang renyah, adonannya lebih keras yang dikarenakan kandungan gula yang cukup tinggi yakni 40% dari 100% tepung terigu, memiliki daya patah dan bersifat higroskopis.

Parameter kerenyahan ini terkait dengan kadar air produk. Perubahan kadar air produk selama penyimpanan disebabkan adanya penyerapan uap air dari lingkungan yang akan mengakibatkan perubahan karakteristik utama produk yaitu kerenyahan. Biskuit yang mengalami

penurunan tingkat kerenyahan secara tidak langsung akan mengakibatkan umur simpan biskuit menjadi lebih pendek sehingga terjadi penurunan kualitas biskuit. Pada waktu penyimpanan biskuit juga akan mengalami ketengikan akibat reaksi oksidasi lemak pada biskuit. Beragam upaya dapat dilakukan untuk dapat mempertahankan kualitas biskuit diantaranya memperhatikan jenis kemasan yang digunakan, komponen penyusun sebelum dan sesudah produksi, sehingga kualitas biskuit dapat terjaga selama penyimpanan.

## **1.2. Tujuan**

Penulisan makalah ini bertujuan mengkaji upaya yang dapat dilakukan untuk mempertahankan kualitas biskuit manis selama penyimpanan.

